ГАСТРОНОМЪ

ISSN 0234-2510

праздничные сюрпризы: съедобные подарки и десерты от деда мороза

рождественский обед: солянка из гуся, пряничные козули

экзотичная зима: блюда с кокосом, манго, кумкватом

75 рецептов января



рецепт с обложки



Новый год. Рождество. Волшебное время! Надежды на что-то новое и хорошее. Ожидание чуда. Мы тоже верим в добрые сказки, поэтому узнали для вас любимые десерты Деда Мороза и Снегурочки, выведали, что ест в праздничные дни Санта-Клаус (быстрый финский ужин – это как раз об этом), разведали, как добраться до Северного полюса и какие припасы нужно не забыть взять с собой в дорогу. А еще мы приготовили рождественский обед по старинным русским рецептам, спросили у известных артистов, как они проведут первое утро нового года, записали рецепты фирменных блюд Любови Казарновской, Игоря Бутмана, Дэниэла Крейга и Русланы, придумали оригинальные съедобные подарки и необычные коктейли для дружеских вечеринок. А заодно и к китайскому Новому году блюдо подготовили. Каникулы-то длинные.

С Новым годом, друзья! С Рождеством! Хороших вам праздников!

Миндальное печенье с шоколадом

около 15 штук

Что нужно:

- 300 г очищенного миндаля
- 3 белка
- 150 г сахара
- 3 ст. л. муки
- 100 г темного шоколада
- 100 г сливочного сыра
- щепотка соли

Что делать:

Миндаль мелко смолоть. Белки взбить с солью и сахаром в стойкую пену, смешать с миндалем и мукой. Отсадить тесто из кондитерского мешка на выстланный пергаментом противень в виде кружков диаметром 4 см на расстоянии 3 см друг от друга. Выпекать при 180 °C 20 мин., остудить. Для начинки растопить шоколад на водяной бане, добавить сыр, перемешать, остудить. Смазать низ половины готового печенья начинкой, соединить с другим печеньем.

группа тестирования рецептов



Елена Кейлина
искусствовед, Париж



Мила Маргие
менеджер, Швейцария



Хорхе де Анхель Молинер
директор представительства испанской компании, Москва

экспертный совет номера



Олег Туркин
повар-консультант проекта «Книги Гастронома»



Тамара Иванова-Исаева
главный редактор «Pulse Санкт-Петербург»



Дмитрий Журавлев
кулинар

ежемесячный журнал

ГАСТРОНОМЪ

№01 (84), январь 2009

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2,
тел./факс: 725-1070,
www.gastronom.ru, e-mail: mail@phbp.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина

Редакция:
главный редактор Андрей Захарин
главный художник Екатерина Егорова
заместитель главного редактора Марианна Орлинкова
ответственный секретарь Александр Стариков
выпускающий редактор Татьяна Олефиренко
бильдредактор-стилист Екатерина Овсепян
редактор Анна Туревская
отдел рецептов Александр Ильин (редактор), Илья Жданов, Денис Крупеня (повара-консультанты)
обозреватели Влад Васюхин, Ольга Захарова
дизайнеры Юлия Козлова, Ольга Малышева, Алексей Клак
фотограф Игорь Савкин
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
Над номером работали: Лариса Алексеенко, Дмитрий Байрак, Нина Борисова, Владимир Гердо, Анатолий Горяинов, Алексей Дмитриев, Дмитрий Жаров, Дмитрий Журавлев, Тамара Иванова, Артур Инджиев, Анастасия Казакова, Елена Кузнецова, Тимур Лисневский, Ника Макаревич, Екатерина Моргунова, Мария Носова, Денис Руденко, Наталья Савинская, Сергей Синельников, Надежда Серебрякова, Кирилл Смыслов, Татьяна Соломоник, Максим Сырников, Александр Тиванов, Марина Тумаркина, Виктор Хабаров, Анна Шапкина, Александра Шевелева, Татьяна Шкондина, FOTOBANK, EAST NEWS, PERSONASTARS, ROSFOTO

исполнительный директор Ольга Ткалич
директор по рекламе ООО «Бонниер Пабликейшенз» Марина Мамина

Отдел рекламы: Светлана Ардаева, Ольга Козырева, Елена Кузьмичева, Елена Матвеева, Жанна Русакова (заместитель директора), тел.: 725-1070

Руководитель отдела спецпроектов Лариса Машталер

Отдел маркетинга: Эля Нагаева (директор), Зоя Галишникова, Надежда Лыжникова
Распространение: Сергей Татаркин (директор), Григорий Евтушенко (заместитель директора), Андрей Телингатер, Александр Шалимов, Наталия Писклина, Екатерина Колесникова, Татьяна Катрач
тел. (495) 725-1070
Менеджеры по подписке
Нина Малинина, Марина Шумилова,
тел. (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс», тел.: 795-0295

Сканирование и обработка иллюстраций: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Любовь Попова, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела), Олег Шифрин

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 176 715 Цена свободная

Автор макета: Михаил Аникст
Обложка: Екатерина Моргунова

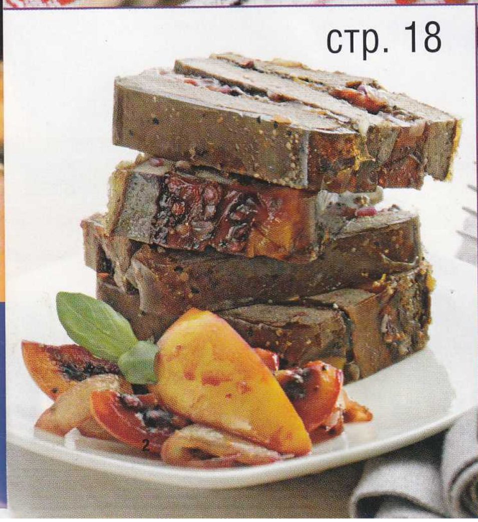
Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ №ФС77-32209 от 09.06.2008 г.

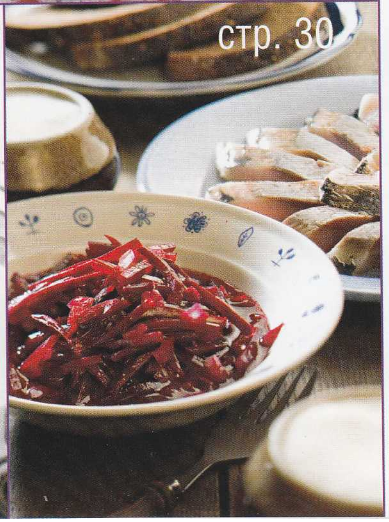

стр. 14

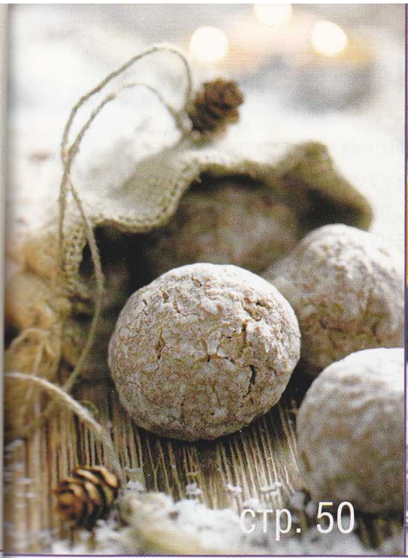
январь 2009

содержание


стр. 38


стр. 18


стр. 30







стиль жизни

гид потребителя

условные обозначения

- тема с обложки
- блюда, которые подходят для детей
- рецепты блюд быстрого приготовления
- блюда, которые легко готовить
- мнение группы тестирования рецептов
- ■ – опубликовано на правах рекламы
- блюда, которые можно замораживать
- диетическое питание
- блюда, которые можно готовить в микроволновке
- рецепты для опытных кулинаров
- полезные советы

Лучшие рецепты

Panasonic сделал вкусное полезным

Кулинария – одно из удовольствий в жизни человека и настоящее искусство. Все мы любим вкусно поесть, но… «Что вкусно, то неполезно», – уверяют диетологи. И решительно заносят в «черный список» самые любимые с детства блюда: жареную курицу, аппетитную запеченную свинину, сочный ростбиф, жареную картошку… Panasonic предлагает выход: новая инверторная СВЧ-печь NN-CS596S позволит сделать любимые блюда и вкусными, и полезными!

Как это стало возможным?

Инверторная технология, используемая в NN-CS596S, обеспечивает непрерывное, равномерное и бережное тепловое воздействие на продукт. Это позволяет сохранить структуру мяса, рыбы, овощей и других продуктов неизменной и избежать значительных потерь их естественной влаги, как во время приготовления, так и при размораживании. А также – сохранить в них больше витаминов и питательных веществ. Так, например, приготовленная в инверторной печи капуста содержит на 31% больше витамина С, а свинина – на 42% больше витамина B1*.

* по данным Японского центра исследований пищевых продуктов.



С легким паром!

Еще одна уникальная особенность печи – наличие встроенного парогенератора. Не секрет, что использование пара – один из самых прогрессивных способов приготовления здоровой пищи. Panasonic NN-CS596S использует пар, чтобы сделать выпечку более воздушной, каши – более рассыпчатыми, а классические блюда из мяса и птицы – более сочными и полезными.

Преимущество использования пара при приготовлении блюд по сравнению с пароваркой состоит в том, что вода не проникает внутрь пищи, а только препятствует высушиванию продукта и сохраняет его натуральный вкус.

Новый способ комбинированного приготовления при помощи микроволн, гриля и пароувлажнения позволяет уменьшить калорийность готовых блюд и снизить содержание излишнего жира в продукте до 19%!

Не теряем вкус!

Если же кулинарный шедевр остыл, его легко можно подогреть без потери вкусовых качеств: как только блюдо достигнет заданной температуры, печь выключится автоматически. А использование пара поможет избежать потерю влаги при нагревании – больше, опоздавшим на обед, не придется есть остывшие пироги или пересушенное мясо!

При этом печь компактна и проста в управлении, способна чиститься самостоятельно и даже – сама «знает», как приготовить большинство популярных русских блюд.

Предлагаем Вам пример рецепта для будущих кулинарных импровизаций!



Классический ростбиф

Вам понадобится: ровные куски мяса (говядина) толщиной не более 5 см. Предварительно мясо можно замариновать в смеси оливкового масла, специй и лимонного сока (или в любом другом маринаде).

Выберите автоматический режим «Жареная говядина». Обильно смажьте говядину маслом. Для получения более хрустящей корочки можно также смазать мясо медом. Поставьте решетку на стеклянный лоток и положите на нее говядину. Как только печь нагреется и прозвучит звуковой сигнал, поместите лоток с решёткой и говядиной внутрь. Переворачивать мясо в процессе приготовления не нужно. В конце приготовления во избежание вытекания сока при разрезании мяса рекомендуется дать блюду настояться в течение 10-15 минут.

Ресторанные новости

Ресторан «Династия» (Зубовский бул., 29) делает поклонникам китайской кухни предложение, от которого трудно отказаться. По воскресеньям здесь устраивают шанхайские бранчи: за 3500 рублей – неограниченный доступ к различным видам алкоголя и десяткам традиционных и авторских блюд. Основу меню составляют китайские специалитеты, но есть также и устрицы, и европейские десерты.

Новый проект Дмитрия Соколова Free Bar (ул. Покровка, 21–23/25, стр. 1) продолжает линию демократичных заведений с оригинальными коктейлями и домашней кухней. В меню Дмитрий включил коктейли по своим излюбленным рецептам, одобренным завсегдатаями «Тема-бара» и Help. На закуску предлагаются проверенные временем крылышки-барбекю, сэндвичи, различные виды пасты.

Александр Затуринский открыл **ресторан** с красноречивым названием **Zatura Bar** (ул. Покровка, 1/13). Заведение стилизовано под фамильный замок: дубовый паркет, состаренные панели из потертой древесины, камин, покрытый королевскими лилиями. Меню состоит из русских и европейских хитов: салата с лососем и печеными яблоками (460 руб.), морского гребешка с огуречным соусом (460 руб.), куриных потрошков с пряностями (420 руб.), фаршированной щуки (470 руб.).

На проспекте Мира, 99, появился демократичный итальянский **ресторан «Черри Мио»**. Ресторатор Роман Рожниковский обещает, что уровень и качество блюд будут как в дорогом ресторане, а цены ориентированы на средний класс. На кухне всем заправляет Андреа Галли, в 2005 году представлявший Италию на конкурсе «Золотой Бокюз». Салаты, пасты, закуски, горячие блюда, пиццы и десерты – каждое блюдо шеф назвал в честь города или области, где его традиционно готовят. В итоге получилось гастрономическое путешествие по регионам Италии.

Находка месяца



К винотерапии сегодня обращаются не только диетологи и кардиологи, но и косметологи. Полезные вещества, содержащиеся в вине, способствуют смягчению, питанию и увлажнению кожи. Да и вообще – всегда приятно, например, принять ванну с шампанским. В крайнем случае – душ с белым вином. В московских аптеках мы нашли успокаивающий гидрогель для душа «Маграв» на основе французского белого вина. Удовольствие недорогое – 45 рублей за бутылку.

Пост в пути

Во время православного Рождественского поста, который продлится весь декабрь и закончится 7 января, в российских поездах и самолетах «Аэрофлота» будут предлагать постные блюда. Так, в «железнодорожном» меню – постный суп, вареная картошка с луком и грибами, тушенная с грибами капуста, каши, винегреты, лобио, свежие овощи и фрукты. Стоит постный обед недорого – 100–150 рублей.



Все к плите!

Финансовый кризис неожиданно благотворно сказался на тиражах кулинарных журналов. Во всяком случае американских. Вместо того чтобы ходить по ресторанам, гурманы стали больше времени проводить на кухне, готовя обеды и ужины. По данным организации National Directory of Magazines, в США число журналов о еде в прошлом году увеличилось, а розничные продажи, например, издания Everyday Food, выросли на 8,9%. Внушает оптимизм!

Страна восходящих звезд

Второй год подряд Токио становится кулинарной столицей мира. Рестораны этого города в 2008 году получили более 200 звезд «Мишлена» – высшей ресторанной награды. Это больше, чем у гастрономических заведений Парижа, Нью-Йорка или Лондона. Впервые в истории ресторанного гида «Мишлен» Франция утратила кулинарное лидерство в 2007 году, уступив Стране восходящего солнца. Сегодня в Токио 9 ресторанов, которым присуждена высшая награда – три звезды, 36 ресторанов с двумя звездами и 128 – с одной.



Ресторанные новости

В винном баре Grand Cru (ул. М. Бронная, 22) – новое меню от Дмитрия Шуршакова. Шеф-повар перемешал гастрономические идеи Европы с кулинарными традициями других стран, что всегда любопытно. Так, в сете «Китайские ложки» и знакомые с детства шпроты, и мясо краба с дыней, и тартар из австралийской говядины, и колбаса чоризо с икрой из баклажанов. Есть и блюда, приготовленные по новым технологиям: икра из порто с утиным паштетом, «копченый» бульон, рагу из креветок с капсулой апельсинового сока.

Во всех странах есть свои рестораны-легенды: во Франции – Pierre Gagnaire, в Испании – El Bulli, в Италии – Gambero Rosso, в Англии – Nobu. **Ресторан «Кай»**, открывшийся в Swissotel Krasnye Holmy Moscow, по замыслу его владельцев должен составить достойную конкуренцию этим заведениям. Кухню ставят су-шеф лондонского Nobu Тарас Жемелко и не менее опытный Жан-Мишель Хардуин-Атлан. Основной лейтмотив меню – изысканная европейская кухня с легким восточным оттенком. Девиз поваров – продуманная небрежность и фантазийный подход.

Зимой суп становится не просто едой. Он дает ощущение тепла и уюта домашнего очага. **Кафе «Кранцлер» отеля «Балчуг Кемпински Москва»** предлагает специальное меню супов, разработанное шеф-поваром отеля Нико Джованоли. Нико готовит 15 национальных супов, от легкого вегетарианского итальянского минестроне до наваристого ирландского супа с бараньей ножкой и травами.

Живописная «Спиначо», ароматная «Ди Полло», воздушная «Дольче» – забыть их вкус невозможно, поэтому в декабре **в ресторанах «Бенвенуто»** возобновляется фестиваль лазаньи. Вас ждут восемь видов пасты, приготовленной по старинным рецептам. Лазанья на закуску, лазанья в качестве основного блюда, а на десерт... лазанья с рикоттой, клубникой и капельками горячего шоколада.

@ Сайт месяца chocolateandzucchini.com

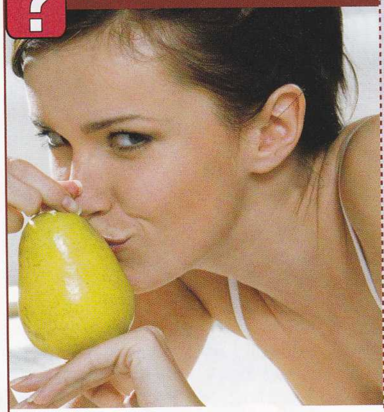
29-летняя парижанка Клотильда Дюзолье вот уже пять лет ведет гастрономический блог chocolateandzucchini.com. И весьма успешно. Ее сайт – это множество интересной, доступной и полезной информации и рецептов, посвященных, конечно, не только цукини и шоколаду. Такое название скорее метафора, чем «краткое содержание» ресурса. Цукини в данном случае – это символ здоровой, натуральной еды, которую пропагандирует автор, а шоколад – просто ее давняя любовь.

Закрытые торги

15 декабря для туристов закрывается одна из главных достопримечательностей столицы Японии – рыбный рынок Цукидзи. Точнее – его знаменитые рыбные аукционы. В токийской мэрии прислушались к жалобам торговцев, недовольных тем, что иностранцы фотографируют со вспышкой и трогают руками тунца, и приказали охране не пускать на торги заморских гостей. Запрет будет действовать до 17 января, а затем мэрия решит, продлевать его или нет.



? Знаете ли вы?..



Груша – отличное косметическое средство, которое помогает избавиться от веснушек. Для этого необходимо нанести на чистую кожу мякоть фрукта и смыть через 15 минут теплой водой. Если грушу размять, добавить столовую ложку сметаны и ложку грейпфрутового сока, то получится прекрасная питательная маска.

Яблоки к Рождеству

Как привлечь покупателя? Чешский садовод Йозеф Тхорж выращивает яблоки с изображением падающей Вифлеемской звезды. Он делает трафареты и прикрепляет их к еще не созревшим плодам. Яблоки наливаются красным цветом, а под наклейкой образуется желтый узор в виде звезды. Надо ли говорить, что на Рождество такие фрукты пользуются спросом? А ко Дню святого Валентина Йозеф предложит покупателям плоды, украшенные сердцами.



Ресторанные новости

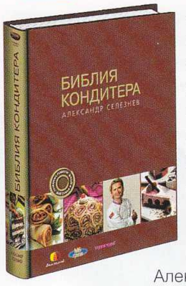
В городском кафе Doucet (ул. Садовая-Спасская, 12/23) теперь можно заказать не только выпечку. Шеф-повар Саид Фадли предлагает также попробовать сытные сэндвичи и салаты, супы, несколько видов пасты, устрицы и мидии. Все горячие блюда подаются сразу с гарниром – цыпленок с овощным гратеном, медальон с картофелем рости, баранья ножка с ризотто, телячьи котлеты с пюре, сибас с овощами. Очень быстро и удобно.

Станислав Бахаровский, бренд-шеф **сети «Якитория»**, к составлению нового меню подошел творчески – взял кулинарные хиты разных стран и подал их в японской интерпретации и с японскими названиями. Среди новинок этого сезона – тайский суп «Том Ян» (120 руб.), салат «Футон эби» из жареных конвертиков с креветками под фруктовым карри (115 руб.), «Сифудо карри итамэ» – обжаренные морепродукты в соусе карри с диким рисом (220 руб.) и десерт «Банана кэки» – банановый мусс на хрустящем бисквите (60 руб.).

В начале зимы в **ресторане «Бокончино»** (Страстной бул., 7) появилось Magnum Menu, в которое вошли редкие сорта вин из небольших хозяйств, разлитые в бутылки формата «магнум» (1/3 галлона, или две стандартные бутылки). В «Бокончино» теперь представлены «магнумы» Franciacorta, Barbaresco, Chianti Classica, Chianti Rufina Rizerva и Falerno del Massico.

В ресторанах «Турандот» и «Каста Дива» (Тверской бул., 26/5) весь декабрь работает рождественский базар. Здесь продаются авторские новогодние елки, украшения, елочные игрушки. А в кондитерской «Пушкинъ» можно купить сладкие подарки, приготовленные шеф-кондитером Эммануэлем Рионом. По выходным для детей открыта детская мастерская, где будут учить готовить рождественское печенье, мастерить своими руками новогодние игрушки и подарки родителям.

Библиотека гастронома



«Библия кондитера», Александр Селезнев, «ЭКСМО», 2009, 512 стр.
Как и полагается библии, эта книга ничего не скрывает и не утаивает. Она честная и всеобъемлющая. Она излагает основы кондитерского искусства. Автор – абсолютный чемпион России по кондитерскому мастерству, лауреат Кубка мира по кулинарии в Люксембурге, шеф-кондитер собственного кондитерского дома – делится с читателем своими профессиональными секретами: начиная с рекомендаций по приготовлению дрожжевого, бисквитного, песочного, слоеного, заварного теста и заканчивая авторскими рецептами. Они действительно достойны публикации. Не случайно Александру Селезневу заказывают десерты и выпечку Людмила Путина, Алла Пугачева, Оксана Федорова, Надежда Бабкина, Владимир Турчинский. А для свадьбы Анастасии Волочковой он приготовил шикарный многоярусный торт.

Ешь как Коко

Все, к чему прикасалась Коко Шанель, становилось роскошным и элегантным. Даже такая банальная вещь, как овсянка. Недавно стал известен рецепт каши от самой знаменитой женщины в мире моды. Вот он: Коко высыпала в подсоленную воду стакан овсяных хлопьев, доводила до кипения и варила несколько минут. Добавляла полстакана сливок или сгущенного молока, сахар и соль и готовила еще пару минут. А перед подачей клала в кашу корицу, грецкие орехи, ломтики груши и листья мяты.



Что пить?

Журнал Wine Spectator, одно из самых авторитетных винных изданий в мире, представил свой ежегодный рейтинг лучших вин Top 100. Из 20 000 вин со всего света методом слепой дегустации были выбраны самые-самые. На оценку влияло не только общее впечатление от вина, но также его доступность на рынке и соотношение «цена–качество».
Среди лидеров – Château Guiraud Sauternes 2005 из Франции, **Quinta do Crasto Douro Reserva Old Vines 2005** из Португалии, **Pio Cesare Barolo 2004** из Италии, **Mollydooker Shiraz McLaren Vale Carnival of Love 2007** из Австралии, **Seghesio Zinfandel Sonoma County 2007** из Калифорнии. **Вином года названо** чилийское **Casa Lapostolle Clos Apalta Colchagua Valley 2005**.

Российский Независимый винный клуб, объединяющий экспертов, журналистов и просто ценителей вин, предложил свой винный рейтинг и отметил наградами вина в 13 номинациях. Так, по версии НВК, **лучшее игристое 2008 года – Ferrari Brut** (DOC Trento, Италия). **Лучшее белое – Mayne d'Olivet 1999** (AOC Bordeaux, Франция). **Розовое – Clarendelle Rosé 2005** (AOC Bordeaux, Франция). **Красное – Gaja Barbaresco 2004** (Италия). **«Выбором потребителя»** стало **The Colonial Estate L'Explorateur Shiraz 2005** (Barossa Valley, Австралия), **а выбором президента клуба – Château le Grand Vostock le Chêne Royal Rouge 2005** (Россия).







В конце ноября в Москве, в Гостином Дворе, прошел 3-й гастрономический фестиваль «Фуд-шоу». Журнал «Гастрономъ» принял активное участие в этом празднике вкусной жизни

Призы и сюрпризы

Ежегодно в рамках московского «Фуд-шоу» проходит международный салон шоколада. Гости и участники дегустируют продукцию компаний с мировыми именами. Украшением праздника в очередной раз стало традиционное дефиле «шоколадных платьев» – шикарных дизайнерских нарядов, богато декорированных аксессуарами из шоколада от ведущих шоколатье. В содружестве с кондитером Александром Селезневым и модным домом «Бутон» журнал «Гастрономъ» представил платье «Царица морская» с рыбками и морскими звездами из шоколада.

На одной из кулинарных площадок фестиваля прошел финал конкурса рецептов «Стань звездой «Гастронома», который мы проводили при поддержке портала Леди@Mail.ru. Четыре финалиста – Мария Зубова, Елена Мозулякина, Надежда Скрынник и Сергей Хромов – за один час должны были приготовить блюдо с тремя обязательными ингредиентами: куриное филе, яичная лапша и корень сельдерея. Кстати, набор продуктов стал известен им всего за полчаса до соревнования. Обладательницей главного приза – поездки на пять ночей в легендарный отель Mandarin Oriental в Бангкоке и двух билетов до Бангкока от компании Qatar Airways – стала киевлянка Надежда Скрынник (рецепт ее блюда «Отчаянная курица» ищите в следующем номере нашего журнала, рецепты финалистов – на портале www. gastronom.ru). Все кулинары-герои получили комбайны Masterchef 8000 от Moulinex .

Журнал «Гастрономъ» при поддержке компании «Белая дача» провел кулинарные соревнования и для своих коллег, представителей ведущих СМИ. Несмотря на то что до соревнования все участники скромничали и утверждали, что совсем не умеют готовить, на «Фуд-шоу» они показали себя с лучшей стороны. Презентация готовых блюд проходила бойко и с юмором. Так, Роман Архипов и Алексей Корзин из группы «Челси», которые представляли журнал «ОК!», предложили жюри коктейль «Воскресное утро, или Домой на метро». «Вообще-то у нас было две порции коктейля, но одну выпил Алексей, и теперь он поедет домой на метро», – сказал Роман. А их салат получил актуальное название «антикризисный» – в нем был лишь один ломтик пармской ветчины.

В результате команда журнала Seasons стала лучшей в номинации «Самая интересная презентация и подача», порталу Леди@Mail.ru достались призы за «самый интересный вкус» (необычный салат с шампанским придумала певица Катя Лель), «Рыбка и стопка» от «Домашнего очага» была признана «самым оригинальным блюдом», группа «Челси» приготовила «самый вкусный комплексный обед», а обладателями приза «За профессионализм в приготовлении и подаче блюда» стала команда ВГТРК. Президент Национальной гильдии шеф-поваров Александр Филин преподнес ее капитану и автору коктейля «Недоделанный» Гие Саралидзе фартук с надписью «Шеф всегда прав». Все получили комбайны Moulinex Odacio, салатные смеси «Белая дача», наборы посуды Tupperware, книги «Гастронома», сертификаты на посещение мастер-классов в Кулинарной студии «Гастрономъ» и признание зрителей.

Хороша трава



Прохлада беседки, на смеющихся
лицах пляшут солнечные блики,
прорезающие виноградную листву…
Тетя Ануш отрывает от безразмерной простынки-лепешки изрядный шмат, заворачивает в него длинную котлетину и подкладывает веточку травки с узкими длинными листьями. Я взяла веточку, понюхала – запах полынный, пожевала – горьковато и пряно. Плечами пожала – что хорошего? А тетя Ануш говорит: «Ешь на здоровье – это вкус и аромат солнца…»

КСТАТИ

■ Листья тархуна мелко режут, сушат отдельно от стеблей и добавляют в самом конце приготовления, так как длительная тепловая обработка убивает аромат и придает блюду горечь. Температура воздуха при сушке не должна превышать 35 °C, иначе запах исчезнет, а листья побуреют.

■ Свежий тархун практически не теряет своих качеств при заморозке. Промойте листья, обсушите, заверните в пленку и отправляйте в морозильную камеру.

■ Интересный способ заготовки предлагает Илья Лазерсон: мелко нарезать листья и стебли, в кастрюле выпарить до половины объема немного сухого белого вина, остудить до комнатной температуры, всыпать туда зелень и перемешать. Тархуна должно быть много, чтобы получилось «месиво», из которого можно сделать небольшие брикеты для разового использования, завернуть их в пленку и отправить в морозильник.

■ Благодаря содержанию эфирных масел, дубильных и других полезных веществ тархун оказывает общеукрепляющее действие, усиливает аппетит и улучшает пищеварение. Авиценна утверждал, что тархун «уничтожает влечение к соитию и способствует хорошему сну». Но великий ученый скорее всего ошибался – тархун, как и любая полынь, скорее возбуждает, чем успокаивает. И вряд ли испанцы свое крепленое вино tarragona, настоянное на эстрагоне, или французы свою знаменитую бордоскую кисло-сладкую горчицу с эстрагоном подают как успокоительное перед сном.



Много лет с той поры минуло, но всякий раз, почуяв аромат тархуна, я отчетливо вижу тот счастливый день и чувствую щемящую грусть: вот она, радость простого человеческого бытия.
И не мыслю своей кухни без этой травки с нежным пряным ароматом и пикантно-терпким вкусом. В этом я солидарна с обожающими ее кавказскими и французскими поварами. Впрочем, листья тархуна, или, на французский манер, эстрагона, используют не только они – во многих странах его добавляют в салаты, мясные и рыбные супы, яичные блюда, а молодые побеги подают как свежую зелень. Аромат свежего тархуна великолепно подчеркивает тонкий вкус различных соусов на базе майонеза и сметаны – недаром французы почтительно именуют эстрагон «королем трав» и включают его в классическую смесь душистых трав финэрб, в состав некоторых марок дижонской горчицы и в такие известные соусы, как беарнез и тартар. Например, для того чтобы приготовить простейший соус к креветкам или морским гребешкам, потомите в распущенном масле мелко нарезанный чеснок, потом щедро посыпьте сушеным тархуном – и все.

Тархун широко используется при консервировании огурцов, кабачков, патиссонов, тыквы, помидоров, грибов, цветной капусты, спаржи и незаменим в любых домашних соленьях и маринадах. Очень хороша свежая травка в салатах с каперсами – вкус и аромат будут отчетливее, если ее слегка сбрызнуть лимонным соком. Армяне считают, что без тархуна нет яркости в блюдах из севанской форели, а французы любят приправлять им пулярку или цыпленка.

Решили устроить грузинское застолье? Возьмите кружок сулугуни граммов эдак на шестьсот, разрежьте на два полукруга, затем каждый вдоль. Обваляйте в муке (можно предварительно окунуть в яичный льезон), положите на разогретую сковороду и жарьте сначала 3–5 минут с одной стороны, а затем чуть поменьше – с другой. Теперь главное! Разложите жареный сыр по тарелкам, сверху – тархун, на него выдавите четвертушку лимончика. Где взять «Вазисубани», «Гурджани» или «Кахети»? Придумайте что-нибудь сами… В мои времена они были на прилавках. Так же, как изумрудный лимонад «Тархун» (тогда еще на настоящем тархуне, а не на красителях), придуманный самим Митрофаном Лагидзе, и зеленая же тархуновая водка, трехлитровые стеклянные банки с которой когда-то неожиданно заполнили опустевшие прилавки соседнего с моим домом универсама «Северный», теперь весьма изобильного…

А уксус! Как же можно без настоянного на веточках эстрагона уксуса, который так ценили наши предки еще в середине XIX века и вовсю покупали на рынках столичного Питера? «Уксус французский, заграничной разливки из Бордо, продается от 75 коп. до 1 руб. за бутылку; уксус эстрагон французский, разливки здешней – от 20 до 30 коп. за бутылку». Для сравнения: «Уксус пивной привозный, в продаже бывает на Мытном, Щукином и Апраксином дворах, весьма редко; цена оному от 60 до 90 коп. за ведро». Кстати, нужно иметь в виду, что существуют два основных подвида эстрагона, условно называемых «русским» и «французским». Последний считается лучшим для кулинарных нужд, поскольку растущий в России пахнет слабее. Зато начиная с весны он дает больше листьев, которые можно класть в салаты. К тому же многим даже больше нравится его спокойный аромат. Так что кладите, не стесняйтесь.

Татьяна Соломоник

«В день концерта не готовлю!»

Народная артистка России Любовь Казарновская – из тех, кто за словом в карман не полезет. Может заявить, что «классическим искусством правит мафия», а «Венская опера заросла сорняками». Но, к счастью, мы говорили с певицей и ее мужем, импресарио Робертом Росциком, не о «сволочной собачьей профессии»



– Любовь Юрьевна, среди ваших титулов и званий есть и такой – доктор музыкальных наук. А вот, учитывая специфику нашего журнала, доктором кислых щей вас можно назвать?

Любовь Казарновская: Я и кухня – это хороший альянс. Я люблю готовить.

– Странно, обычно вы заявляли журналистам обратное…

Л.К.: Жизнь вносит свои коррективы. Свободного времени стало больше – я не служу ни в одном театре, сама устраиваю свою творческую жизнь. К тому же по гороскопу я – Рак, и для меня дом, кухня, спальня очень важны.

– Роберт, Люба – хорошая хозяйка?

Роберт Росцик: Гениальная! Можете себе представить: она, артистка такого ранга, которая не так уж и много времени может находиться дома, умеет в считанные минуты придумать для ужина или обеда что-то интересное. Это феноменально и очень вкусно!

Л.К.: Мой конек – салаты. Здесь я экспериментирую – где могу, как могу, с чем могу. Что под руку попадется, из того и сделаю…

Р.Р.: У нас в семье демократия. Если Люба на гастролях, я легко приготовлю и яичницу, и шницель, и штрудель, поглажу себе рубашки и так далее. Я знал, что женился не на домохозяйке, а на артистке.

Л.К.: Знаете, в день концерта или спектакля муж даже запрещает мне заниматься домашними делами, считает, что я должн настроиться, выспаться. Кстати, если вечером мне выходить на сцену, с утра сиж на жесткой диете… Роберт прав, говоря, что я мало времени провожу дома. Случа лись сезоны, когда с мужем и сыном я на

ходилась всего две-три недели. Остальное время – в разъездах, турне, и тут уж не до готовки. И я повторяла из интервью в интервью, что «живу в самолете».

– А сейчас вы приземлились, но все равно живете, кажется, на два дома?

Л.К.: Да. У нас есть квартиры в Германии и в России. А у мамы Роберта – квартира в Вене, там мы тоже регулярно гостим.

Р.Р.: Вторым домом выбрали южную Баварию – на границе с Италией и Австрией.

Л.К.: Мы очень любим эти места!

– Кухня – важная часть вашего семейного гнезда?

Л.К.: В Москве она точно очень серьезное место занимает. У нас кухня-столовая, и в ней мы проводим много времени. В Москве я охотно готовлю моим мужчинам, а в Баварии, где изумительные кафе и рестораны, мы едим вне дома.

– Московские рестораторы, услышав такое, сурово нахмурят брови: «А разве у нас не изумительные?!»

Р.Р.: Мы не очень любим московские заведения. Там, где вкусно, обычно очень дорого. Но дело даже не в деньгах. Здесь рестораны не только дорогие, но и часто без атмосферы.

Л.К.: Роберт прав.

– Примадонна, вы пели с Паваротти, Каррерасом, Доминго, а еще с Басковым и Киркоровым. Ваши гастрономические вкусы так же разнообразны?

Л.К.: К этому списку можете добавить, что я пела на футбольном стадионе российский гимн, и горжусь этим!.. А по поводу вкусов – раньше я была большая мясоедка, сейчас уже нет. Понимаю, какого качества мясо мы едим и вообще что это такое. Иногда могу позволить себе пироги, но дрожжевой хлеб не ем. Я очень люблю рыбу, морепродукты и салаты, ягоды и фрукты. Люблю кухню средиземноморскую, прованскую, тосканскую. А из русской кухни обожаю пельмени. Редко их себе позволяю, но сама умею здорово лепить, у меня же родители – сибиряки.

– Вы – из довольно обеспеченной семьи, отец – генерал, муж – продюсер, а при этом, если верить прессе, дорогим косметическим средствам предпочитаете народные рецепты?

Л.К.: Да, я сама делаю маски для лица по бабушкиному рецепту. Это просто и безопасно: пилинг из кислой капусты с рассольчиком, затем маска, для которой смешиваю размоченную овсянку, жирный творог, сметану и яичный белок. Лицо тоже надо подкармливать!

– Как-то вы сказали, что эпоха «толстых» голосов закончилась на Паваротти и Монтсеррат Кабалье и сегодня зритель ждет от оперных певцов модельной внешности и сексуальности. Вы, кажется, всегда были в форме. Голодали?

Л.К.: Я ем, но ем мало, поскольку считаю, что оскорбительно для оперной певицы выходить играть 17-летнюю девушку и быть при этом толстушкой. Эстетика нарушается. Я не раз говорила, что между весом и вокальными данными нет никакой связи. Мы поем отнюдь не «массой». А каких-то секретов у меня нет. Раздельное питание – это правило еще от бабушки пошло. Бег, бассейн, контрастный душ, тренажеры. И как Плисецкая говорила: «Надо вовремя закрыть рот».

Р.Р.: В этом смысле Люба – очень волевой человек. Мы вместе занимаемся спортом, в Москве рядом с нашим домом есть фитнес-центр. Полтора часа двигаешься, плаваешь – это фантастика! В Германии мы катаемся на лыжах. И, конечно, не слишком много едим.

– Роберт, вы родом из Вены, а это – единственная столица в мире, именем которой названа кухня...

Р.Р.: Да-да.

– Какие отношения у вашей супруги с венскими специалитетами?

Р.Р.: Отличные отношения! Когда мы поженились, это был 89-й год, она просто кайфовала от нашей кухни. Гастрономия в Вене абсолютно разная! Можно найти все: и модный фьюжн, и австро-венгерскую классику, и азиатскую экзотику. И Люба это обожает. Но сейчас мы меньше злоупотребляем едой, хотим хорошо выглядеть. Из венской кухни пытаемся брать только ту часть, которая смотрит на здоровье. Но я не могу отказаться от сладких блюд. С этим я вырос, и бороться бессмысленно. Люба тоже любит десерты, но позволяет их себе редко – дисциплина.

– А что с алкоголем? «Заздравную чашу до края нальем»?

Л.К. Это только на сцене. Из напитков у меня – вода с лимоном и зеленый чай, если кофе, то без кофеина.

Р.Р.: Мало, очень мало. И не очень-то тянет. Люба может выпить бокал вина или шампанского. А раньше мы любили пиво.

– Скоро Новый год и Рождество. Как отмечают эти праздники в вашей интернациональной артистической семье?

Л.К.: У многих артистов есть «фирменная» традиция – сесть в самолет и куда-нибудь смыться, чтобы никто не видел и не доставал. В праздники я стараюсь не работать и отдохнуть где-нибудь в приятном месте – каникулы так каникулы. На праздники мы будем в Германии, заедем в Вену к маме Роберта, ей под восемьдесят, конечно, она очень скучает и хочет увидеть Андрюшу, нашего сына.

Р.Р.: Наш сын все время спрашивает: «Какой подарок у меня будет на первое Рождество, какой на второе?» Католическое Рождество мы отметим в Москве, а Новый год и православное Рождество – в горах Баварии, на свежем воздухе. Если выпадет хороший снег, покатаемся на лыжах, а если снега не будет, погуляем так. Там хорошее, возвышенное настроение.

– Люба, вы мечтаете о подарках?

Л.К.: Я никогда не жду никаких новогодних даров, ничего не заказываю. Кто что подарит, тому и рада – стеклянной птичке, плюшевому зайчику, пластмассовой мышке или, если друзья состоятельные, бриллиантовому колье. На прошлый Новый год один приятель вдруг преподнес мне украшение от Tiffani. «Ты с ума сошел?!» А он: «Ты знаешь, я никогда тебе ничего серьезного не дарил, а мы так давно знакомы, вот и захотелось. Тем более сейчас карман позволяет». «Ну, спасибо огромное». Сама я люблю дарить подарки. И так, чтобы подарок подходил: мужчине – вот такой шарф или вот такой галстук, своим приятельницам хорошие духи или дорогой крем привожу. Но все равно это чисто символически. Не люблю сумасшедшие подарки! По-моему, это идиотизм. Жизнь на Западе приучила меня к бережливости и к уважительному отношению к деньгам: тот, кто зарабатывает потом и кровью, не будет ими швыряться.

– А приготовленное вами блюдо может быть подарком?

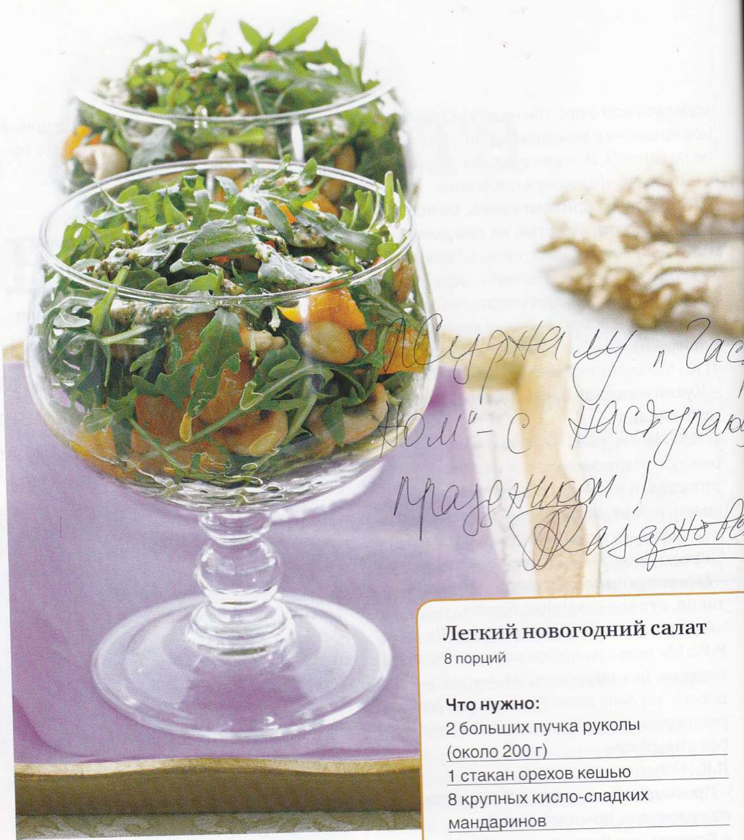
Л.К.: Почему нет? Если мы встречаем Новый год с друзьями, то все готовят что-нибудь для праздничного стола, привозят какое-нибудь блюдо.

– Это типично для западного общества?

Л.К.: А сейчас обычаи слились, мир живет по правилу: что удобно, то и делаем.

– Ваш «взнос» в этом случае какой?

Л.К.: Иногда селедку «под шубой» делаю, иногда свой фирменный салат.



– Вы – дама темпераментная, харизматичная, неравнодушная к чужим проблемам. В будущем не видите себя в роли Екатерины Фурцевой? Минкульт не хотели бы возглавить?

Л.К.: Не дай бог! В современной ситуации в России?.. Что вы! Надо сидеть на этих заседаниях бесконечных, выслушивать про бюджет, про здравоохранение, про цены на нефть… Министр культуры должен заниматься конкретным делом: находить таланты, изучать состояние музеев и театров, должен общаться с артистами, а сегодня министр – чиновник.

– По-моему, так всегда было. Ну, а возглавить оперную часть какого-нибудь театра желания нет?

Л.К.: Лишь в том случае, если будет команда: интересный главный режиссер, и главный дирижер, и генеральный директор, который не лезет туда, где он не понимает, а помогает подтащить финансы для театра… Но это какие-то райские условия! Думаю, они недостижимы…

Влад Васюхин

Легкий новогодний салат

8 порций

Что нужно:

- 2 больших пучка руколы (около 200 г)
- 1 стакан орехов кешью
- 8 крупных кисло-сладких мандаринов

Для заправки:

- 6–8 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
- 1 ст. л. неострой горчицы
- маленький пучок тархуна
- соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

Для заправки листочки тархуна снять со стеблей (стебли не понадобятся) и измельчить. Смешать масло с горчицей и тархуном, поставить в холодильник. Орехи выложить на противень и поставить в разогретую до 180 °C духовку на 10 мин., несколько раз перемешать. Поджаренные орехи остудить. Мандарины очистить от кожуры, разобрать на дольки. Очень аккуратно снять с каждой дольки пленку. Руколу перебрать, удалить жесткие стебли. Смешать листья руколы с мандариновыми дольками, посыпать орехами, полить заправкой. Дать постоять 5–10 мин. и подавать.

Радость бытия

Краски – яркие, формы – причудливые, запахи – свежие, душистые… Тусклой невзрачной зимой один вид экзотических фруктов доставляет радость. А с каким удовольствием несешь их на кухню и пускаешь в дело!..

Сразу предупредим: наш выбор условен и субъективен – сегодня уже непонятно, что считать экзотикой, что нет. Возьмем, к примеру, лимон. Казалось бы, привычный фрукт. Но мало кто знает, что в Центральной Азии растут очень мелкие тонкокожие лимончики, которые высушивают, толкут и варят вместе с рисом – в идеале индийским «басмати». А в Северной Африке одна из любимых приправ – нарезанные консервированные лимоны, 30 дней выдержанные в лимонном соке с солью, корицей, гвоздикой и кориандром. Вот вам и экзотика!



Лайм

Этот цитрусовый – один из чемпионов по содержанию витамина С. Лаймовый сок используется во всевозможных напитках, начиная с безалкогольных (например, «лаймад» – лаймовый аналог лимонада) и кончая бесчисленной чередой коктейлей: «Маргарита», «Мохито», «Кайпиринья», «Куба либре»… Его ломтики и спиральки цедры служат украшением многих напитков. А разве можно пить текилу без лайма? В Мексике с ним подают даже пиво. В Юго-Восточной Азии растет подвид – кафрский лайм с ярко-зелеными бугристыми плодами и темно-зелеными глянцевыми двойными (будто песочные часы) листьями – у них неповторимый цветочно-цитрусовый аромат. И он ощущается практически в каждом тайском супе – допустим, в любимом нашими туристами «Том-яме» со сложным букетом чеснока, галанги, имбиря, лимонного сорго и перца чили. И в лаосской, и в камбоджийской кухне листья кафрского лайма непременно входят в пряную пасту – основу любого супа и рагу.



Манго

Продолговатый фрукт (вы, кстати, знаете, что иногда он весит до 2 кг?) с большой косточкой и душистой сладкой мякотью, чуть терпкой, с легким смолистым тоном, в Индии любят уже более 4000 лет и называют вкусным словом аам («зрелый плод»). Просто так съесть манго – большого ума не надо, поэтому мудрые индийцы придают пикантность своим салатам, добавляя в них ломтики незрелого манго. Из него же делают похожую на варенье кисло-сладко-жгучую приправу «аам-чатни», которая идет к баранине или отварному рису. Еще интереснее индийская приправа «амчур» – порошок высушенного незрелого манго, способный наделить кисло-сладким вкусом самые различные блюда и даже напитки. Индийцы щедро посыпают «амчуром» почти все, что едят, и добавляют его в пряную смесь «тикка», которой сдабривают мясо перед жаркой в тандуре. Последнее имеет еще одно объяснение: зеленые плоды манго содержат ферменты, действующие как разрыхлитель соединительных тканей мяса (попробуйте замариновать шашлык в соке манго). В Азии и на Востоке не особенно дожидаются, пока манго нальется медовой спелостью, а с удовольствием едят и незрелые плоды, окуная ломтики в рыбный соус, подслащенный пальмовым сахаром, или макая в смесь сахара, соли и перца чили. Незрелое манго (очень для нас актуально!) кладут в острые салаты, а также маринуют – порой кажется, что тайцы вообще предпочитают маринованное манго свежему.

Пять лучших соусов из экзотических фруктов

1 Из личи. Выжмите в сотейник сок из 2 апельсинов. Добавьте 2 см измельченного свежего корня имбиря, 3 ст. л. коричневого сахара, 2/3 стакана яблочного уксуса, доведите до кипения, готовьте на небольшом огне 5 мин. Затем добавьте 20 очищенных от кожуры и косточек, разрезанных на четвертинки свежих личи (или консервированных, промытых холодной водой). Готовьте еще 10 мин. Подавайте к жирному мясу и птице.

2 Из тамаринда. Измельчите блендером 1 небольшую луковицу шалота, 2 зубчика чеснока и 1–2 средних перчика чили. Обжарьте получившуюся пасту в растительном масле, 1 мин. Добавьте мякоть тамаринда, протертую через сито (2–3 ст. л.), 1 ст. л. рыбного соуса нам пла и 1 ст. л. соевого соуса, 1/3 стакана воды и сахар по вкусу. Доведите до кипения, готовьте 2 мин., остудите. Подавайте к жареной рыбе и морепродуктам.

3 Из гуавы. Обжарьте до золотистого цвета 2 мелко нарезанные средние луковицы. Добавьте кубики гуавы, готовьте на среднем огне 10 мин. Влейте 0,5 стакана белого сухого вина, добавьте 1 звездочку бадьяна и несколько горошин душистого перца, 1 ст. л. кетчупа и 1 ст. л. сахара. Готовьте на небольшом огне до мягкости гуавы. Удалите специи, влейте 1 ст. л. рома, немного сока лайма, соль по вкусу, измельчите в пюре. Подавайте холодным к мясу и рыбе на гриле.

4 Из карамболы. В сотейнике вскипятите 1 стакан осветленного сока из зеленых яблок с 2 ст. л. меда и 3 ст. л. портвейна, положите очищенную и нарезанную кубиками карамболу (2 шт.), готовьте на среднем огне, пока карамбола не станет мягкой, а жидкость выпарится на 1/3. Смешайте 0,5 ч. л. кукурузного крахмала с 1 ч. л. воды и добавьте в сотейник, все время помешивая. Когда масса загустеет, снимите с огня, остудите. Подавайте к блинчикам и запеканкам.

5 Майонез с маракуйей. Взбейте в блендере 2 желтка, 1 яйцо, 1 ч. л. неострой горчицы, 3 ст. л. сока лайма и щепотку соли. Мякоть 2 плодов маракуйи при желании протрите через сито, добавьте в блендер. Сначала по каплям, а потом очень тонкой струйкой при работающем моторе влейте растительное масло (2/3 стакана). Охладите и подавайте к холодным птице и мясу.



Чатни из папайи к сырной тарелке

6–8 порций

Что нужно:

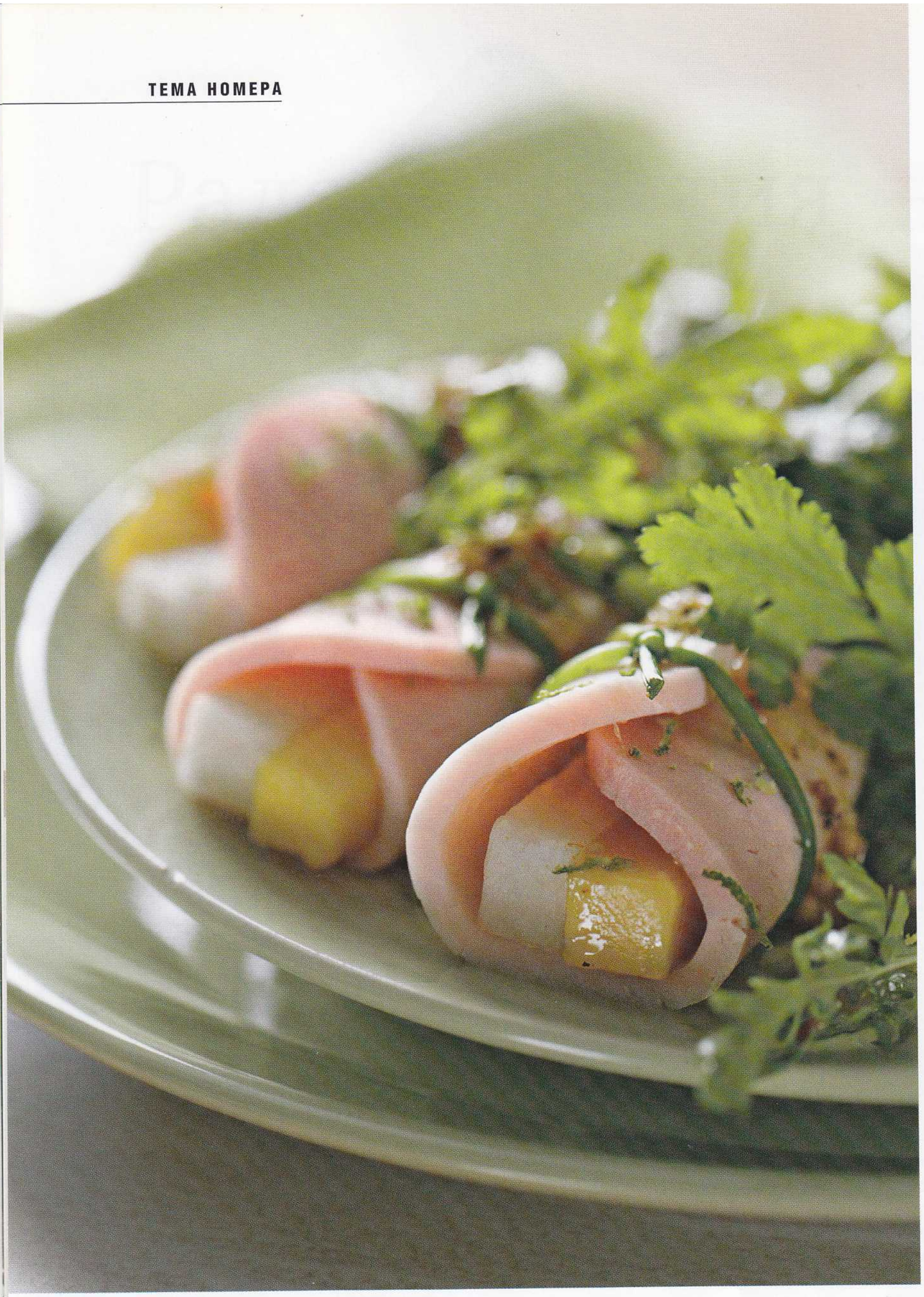
2 небольшие папайи
4 небольших помидора
1 средняя красная луковица
4–5 крупных лимонов
1–2 красных перца чили
4 зубчика чеснока
4 см свежего корня имбиря
большая горсть изюма
1/2 стакана коричневого сахара
2 ст. л. нерафинированного арахисового масла
2 лавровых листа
1 палочка корицы
по 1 ст. л. белого перца горошком и семян горчицы
5 бутонов гвоздики
соль

Что делать:

С одного лимона снять цедру, из всех выжать сок. Положить сахар, изюм и все специи, поставить на минимальный огонь. Папайю очистить от кожуры и семян. Мякоть нарезать кубиками со стороной 1,5 см. На помидорах сделать крестообразный надрез, опустить в кипяток на 1 мин., обдать холодной водой, снять кожицу. Разрезать помидоры на четвертинки, удалить сердцевину с семенами, мякоть измельчить. Имбирь нарезать очень тонкой соломкой, лук – перьями, чили и чеснок – произвольно. В большой сковороде с толстым дном на небольшом огне разогреть масло, обжарить лук, чеснок, имбирь и чили до золотистого цвета лука, 10 мин. Добавить папайю и помидоры, увеличить огонь до среднего, жарить, помешивая, 10 мин. Залить горячим лимонным соком со специями, готовить 10 мин. Снова уменьшить огонь, готовить 20 мин. Папайя должна стать мягкой. Полностью остудить, переложить в герметично закрывающуюся емкость, поставить в холодильник на 24 ч. Подавать к сырной тарелке.

Совет:

Семена папайи можно высушить и использовать в качестве размягчителя для мяса. На 100 г филе потребуется 5–6 семян – их нужно размолоть в ступке или раздавить скалкой, натереть ими мясо и оставить на 15–20 мин.



Салат из копченой индейки с тайским манго, грушей и лаймовой солью

4 порции

Что нужно:

250 г филе копченой индейки или подкопченной ветчины из индейки
2 средних тайских манго
1 крупная груша анжу (зеленая или красная)
2 лайма
большой пучок руколы (100 г)
маленький пучок шнитт-лука
маленький пучок кинзы
свежемолотый черный перец
не слишком крупная морская соль

Для заправки:

1 маленькая луковица шалота
1 ч. л. горчицы с зернами
1 ч. л. меда
щепотка порошка карри
масло виноградных косточек

Что делать:

С лаймов мелкой теркой стереть цедру, положить в небольшую миску, всыпать 1 ч. л. соли, перетереть пальцами. Из одного лайма выжать сок. Для заправки карри поджарить на сухой сковороде на небольшом огне, 20 сек. Шалот порубить как можно мельче. Смешать сок лаймов с карри и медом, дать постоять 15 мин., добавить шалот, горчицу и масло, взбивая вилкой. Для салата у кинзы и руколы удалить жесткие стебли, смешать листья руколы с заправкой, дать постоять 5–10 мин. Манго очистить от кожуры, удалить косточку. Грушу разрезать на четвертинки, удалить сердцевину. Нарезать манго и грушу тонкими ломтиками, ломтики груши сразу сбрызнуть соком оставшегося лайма. Филе индейки нарезать как можно тоньше. На каждый кусок филе положить по ломтику манго, на него грушу, приправить лаймовой солью и свернуть рулетом. Завязать каждый рулет пером шнитт-лука (если рвется, окунуть пучок в горячую воду на 30 сек.). Разложить на тарелках заправленную руколу, сверху поместить рулеты и подавать с бокалом белого сухого вина.

МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ

Хорхе де Анхель Молинер

Я считаю, что главный ингредиент в салате должен быть более выразительным. Поэтому предлагаю копченое филе индейки заменить на сырокопченое – у него насыщенный, яркий вкус. Или возьмите панчетту, или даже бекон. Руколу и кинзу я бы смешивал с заправкой сразу перед подачей, а не оставлял на 5–10 минут, иначе салат становится чересчур мягким. С кинзой в этом рецепте надо действовать аккуратно и не переборщить. Если вы не любите кинзу, то я рекомендую заменить ее петрушкой. Такой салат можно вполне есть и при помощи палочек, а не вилки.



Киви

Название kiwi fruit предложил в 1963 году американский таможенный чиновник Норман Сондаг, посчитавший его привлекательным и экзотичным для американских покупателей. Название оказалось удачным, тем более что небольшие коричневато-зеленые ворсистые плоды внешне напоминают оперение маленькой птички киви. Киви едят свежим, разрезая вдоль и выедая изумрудную, кисловатую, освежающую мякоть чайной ложкой, добавляют в салаты, мороженое, десерты. Сок киви – прекрасный компонент многих коктейлей и пикантная приправа к мясным блюдам. Особая популярность настигла киви в конце 60-х годов в связи с распространением nouvelle cuisine («новая кухня») – приверженцы этого кулинарного стиля значительно «облегчили» блюда, используя в них больше сырых продуктов. Именно с тех пор кусочки киви стали добавлять чуть ли не во все – от гарниров до десертов. Исключение, пожалуй, составляют только фруктовые желе, в них киви не кладут: содержащиеся во фрукте энзимы препятствуют застыванию желатина.



Гуава, или гуайява

Овальные плоды гуавы бывают разного размера: от маленького яйца до среднего яблока. И их кисло-сладкая, ароматная и сочная, почти яблочная мякоть тоже разная: ярко-розовая, белая, желтая, красная – в зависимости от сорта. В Латинской Америке недозрелые плоды гуайявы запекают и готовят из них пюре, которое служит прекрасным гарниром к мясу или птице. В Малайзии уличные торговцы продают ломтики с кислым сливовым соусом; распространена эта закуска и в Индии. В Бразилии гуаву кладут во фруктовые салаты, а из мякоти делают фруктовый мармелад и едят его на десерт с молодым козьим сыром. Дерзайте!



Папайя

Плоды папайи похожи на крупную грушу, но могут весить целых 10 кг. Внешне и по вкусу они немного напоминают дыню, за что дерево часто называют дынным. Кисловато-сладковатая мякоть папайи с яркой мускусной ноткой может быть золотисто-желтого, розово-красного или

Простые блюда из ананаса

Ананас часто добавляют в десерты: мороженое, крем, мусс, салат и пр. Есть и другие способы его применения – например, малайцы едят ананасы с солью и соевым соусом, не говоря уж о том, что в азиатской кухне этот фрукт стал характерным ингредиентом мясных, овощных, рыбных и рисовых блюд.

- **Фруктовый салат.** Нарезать кусочками мякоть грейпфрута и ананас, натереть на крупной терке молодую морковку; бананы нарезать тонкими кружками и сбрызнуть лаймовым соком. Смешать все со светлым изюмом и хлопьями миндаля, приправить белым и розовым перцем, полить заправкой из белого винного уксуса (1,5 ст. л.), меда (1 ч. л.) и оливкового масла (3 ст. л.). Подать на листьях салата ромэн.
- **Курица с ананасом.** Куски курицы замариновать в смеси ананасового сока и соевого соуса с чесноком и молотым имбирем. Запечь в духовке, за 10–15 минут до конца приготовления добавив колечки ананаса.
- **Коктейль «Пина-колада».** Смешать 75 мл свежевыжатого ананасового сока, 30 мл кокосового ликера, 50 мл светлого рома, добавить дробленый лед. При подаче бокал украсить ломтиком ананаса.
- **Ананасы на гриле.** Толстые кольца ананасов смазать медом, сбрызнуть бренди, посыпать корицей и запечь на гриле.
- **Чаши из ананаса.** Из половинок ананаса вынуть мякоть, нарезать кубиками, смешать с луком-шалотом, чили и кинзой, добавить обжаренные креветки и жаренный с рыбным и соевым соусом рис. Перемешать, выложить в чаши из ананаса.
- **Капуста с ананасом.** Смешать капусту и кусочки консервированного ананаса, добавить грецкие орехи. Заправить смесью йогурта и ананасового сиропа.



Кокосовый суп с инжиром и курицей

4 порции

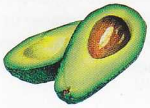
Что нужно:

- 700 мл кокосового молока
- четверть свежего кокоса
- 200 г куриного филе
- 4 спелых плода тайского инжира
- цедра половины лайма
- щепотка молотого мускатного ореха
- 0,5 ч. л. молотого кайенского перца
- 0,5 ч. л. молотой куркумы
- 2 ст. л. растительного масла
- соль, свежемолотый белый перец

Что делать:

Кокос очистить от кожуры, мякоть нарезать маленькими кубиками, положить в сотейник, залить кокосовым молоком, поставить на средний огонь, довести до кипения и варить 30 мин. Инжир разрезать на четыре части, добавить в сотейник и варить еще 5 мин. Посолить по вкусу, поперчить, добавить мускатный орех. Куриное филе посолить, натереть куркумой и обжарить в хорошо разогретом масле на среднем огне с двух сторон до готовности, 7–10 мин. Затем чуть остудить и нарезать тонкими ломтиками. В глубокую тарелку налить кокосовый суп, положить нарезанное куриное филе, посыпать цедрой лайма. Подавать немедленно.

оранжевого цвета. Во внутренней полости плода много круглых глянцево-черных семян. Их чаще всего выбрасывают, хотя они не просто съедобны, но еще и приятны во всех отношениях: и на глаз – сияющие черные бусинки, и на вкус – эдакая легкая перечная жгучесть. Целые семена можно добавлять в салаты, а молотые – в различные приправы или натирать мясо перед маринованием. Из сока папайи получают фермент папаин, который используют для размягчения мяса (выдерживают в смеси папаина со специями) и осветления напитков и бульонов. Свежий плод обычно разрезают пополам, удаляют семена и выбирают мякоть ложкой. Или нарезают ломтиками и едят с соком лайма – удивительно освежающий десерт. Иногда половинки плодов смазывают медом и поджаривают на гриле.



Авокадо

Этот грушевидный плод считается самым питательным фруктом в мире: 100 г мякоти авокадо тянет на 163 калории. Важно только его правильно приготовить и подать. Лучший пример – гуакамоле: из авокадо (которое в Мексике режется кубиками, а в европейской традиции превращается в соус-пюре), помидоров, перца, лука и специй. Бразильцы добавляют авокадо в мороженое. Кубинцы смешивают мякоть с каперсами, оливками, лаймовым соком и оливковым маслом и подают такое пюре к отварной рыбе. В Никарагуа плоды фаршируют сыром и запекают. На Ямайке, в Колумбии и Эквадоре из авокадо гото-



Рыба в пергаменте с солеными кумкватами

4 порции

Что нужно:

- 4 филе трески (около 200 г каждое)
- 20 крупных греческих маслин
- 12 зубчиков чеснока
- оливковое масло
- свежемолотый черный перец
- 300 г кумкватов
- сок 3–4 крупных лимонов
- морская соль

Что делать:

Кумкваты вымыть щеткой, сделать в каждом глубокий надрез. Нафаршировать кумкваты солью, утрамбовывая ее пальцами, уложить в стерилизованную банку такого размера, чтобы плоды лежали очень плотно. Закрыть банку и оставить на сутки, время от времени встряхивая ее. Затем влить лимонный сок и оставить на 2 дня. Не ставить в холодильник! Филе трески сбрызнуть небольшим количеством жидкости из банки с готовыми кумкватами и уложить по отдельности на куски сложенного вдвое пергамента размером 40x30 см. Солить рыбу не нужно. На рыбу уложить по 5 маслин, предварительно раздавив их плоской стороной ножа. Чеснок очистить, так же немного раздавить (зубчики не должны распасться) и положить в маленькую сковороду. Залить чеснок 3–4 ст. л. масла, на медленном огне нагреть, готовить 3–4 мин., немного остудить. Разложить чеснок на филе, сбрызнуть маслом из сковороды. Сверху положить по 1–2 произвольно нарезанных кумквата (промытых или не промытых от соли, по вкусу). Соединить длинные края пергамента, несколько раз завернуть, открытые концы свертка закрутить и подвернуть под сверток. Уложить все подготовленные таким образом свертки на противень, поставить в разогретую до 180 °C духовку на 13–18 мин., в зависимости от толщины филе.



Манговые блинчики с воздушным соусом

4–6 порций

Что нужно:

1 стакан муки с горкой
2 яйца
4 ст. л. жирной сметаны
1 очень спелое индийское манго
3 ст. л. коричневого сахара
1/3 ч. л. разрыхлителя
щепотка соли
сильногазированная вода
топленое масло для жарки

Для соуса:

2 крупных индийских манго
1/2–1 стакан сахара, по вкусу
сок 2 средних лаймов
2 ст. л. золотистого рома
120 мл сливок жирностью 33–35%
1,5 ст. л. кукурузного крахмала

Что делать:

Для соуса очистить манго, нарезать произвольно, поместить в блендер. Добавить ром и сахар, измельчить в пюре, протереть через сито в сотейник с толстым дном, готовить на небольшом огне, помешивая. Смешать сок лаймов с крахмалом, влить в сотейник. Когда манговая масса закипит, энергично перемешать венчиком. Готовить до загустения, 1–2 мин., перелить в чистую миску, полностью охладить. Сливки взбить в стойкую пену, лопаткой аккуратно смешать с манговой массой. Для блинчиков манго очистить от кожуры, срезать с косточки, нарезать произвольно, протереть через сито, смешать со сметаной. Яйца с сахаром взбить в пену. Смешать яйца с манго и сметаной. Муку просеять с разрыхлителем и солью. Смешать муку с яично-манговой массой, взбить, чтобы не было комков. Продолжая взбивать, добавлять газированную воду, чтобы получить тесто консистенции жидкой сметаны. Готовое тесто отставить на 30 мин. Разогреть сковороду для блинов, выпечь тонкие блинчики, смазывая каждый раз сковороду топленым маслом. Подавать теплыми с холодным соусом.

вят холодный суп, приправляя его соком лайма и жгучим перцем. Тайцы едят мякоть плодов с кокосовым молоком и сахаром, а на Французских Карибах авокадо толкут с соленой треской, мукой кассавы, чесноком и тертым кокосовым орехом и подают как приправу. Впрочем, есть авокадо можно и без всяких затей – например, намазать мякоть на хлеб или гренки. Или разрезать плод вдоль на две половинки, вынуть косточку, налить в ямку какую-нибудь острую приправу (скажем, немного майонеза и горчицы с капелькой уксуса) или положить маленькие кусочки рыбы, креветок, острый сыр – и есть чайной ложкой.



Питахайя

Питахайя очень красива и очень разнообразна: желтая или оранжевая, красная или пурпурная, с небольшими выростами или с тонкими цветными чешуйками. И мякоть у нее может быть белой, розовой или пурпурной. Но вкус питахайи не такой яркий, как внешность: сладковато-пресный. Плоды с красной мякотью вкуснее, поскольку обладают легкой кислинкой. У питахайи очень много черных съедобных семян размером с маковое зерно, которые приятно контрастируют с прохладной свежестью мякоти. Едят питахайю, как киви: разреза-

ют пополам и выбирают мякоть ложкой или нарезают на ломтики – выглядят они аппетитно, будто обсыпанные маком. Можно приготовить и простой салат: вынуть мякоть из разрезанного на половинки плода, смешать ее с очищенными и обжаренными креветками, приправить лаймовым соком, уваренным с сахаром и соевым соусом, добавить нарезанное киви и клубнику и подавать в тех же половинках плода, из которых эту мякоть вынули.



Карамбола
Удлиненная ребристая карамбола очень похожа на китайский фонарик, а в поперечном срезе – на звезду. Под тонкой гладкой золотисто-желтой кожурой скрывается бледно-желтая полупрозрачная кисловатая мякоть, по вкусу напоминающая одновременно апельсин, ананас, крыжовник и клюкву (многие добавляют: а также сливу и лимон). Из незрелых кислых плодов варят варенье, украшают звездчатыми ломтиками блюда из свинины и делают соусы. В Китае карамболу готовят с рыбой, в Таиланде и Малайзии (откуда она преимущественно попадает в наши магазины) – с креветками, а также солят или маринуют. Интересным получается салат из незрелой карамболы в сочетании с хреном, сельдереем, укусом, специями и приправами. Однако чаще все-таки предпочитают спелые плоды – сочные, сладкие и ароматные (при их выборе можно придерживаться правила – чем шире расставлены «ребра», тем карамбола лучше). Кожицу с карамболы снимать не нужно – просто нарежьте поперек и ешьте десертной вилкой. Или попробуйте приготовить довольно любопытное варенье: плоды нарежьте звездочками, полейте медом и дайте постоять ночь, а затем быстро проварите (при желании добавьте немного изюма). Ломтики карамболы можно также быстро обжарить в сливочном масле с коричневым сахаром и подать горячими на десерт.

Что делать с бананом?

По мнению ученых, люди, поедающие бананы в больших количествах, спокойны, умиротворенны и пребывают в хорошем настроении. Судя по российскому народонаселению, бананы пока еще не хлеб наш насущный. А вот в Юго-Восточной Азии они столь обычны, что просто так их едят, пожалуй, лишь слоны и обезьяны. Люди же пытаются их приготовить.

- **Подрумянить.** Плотные бананы разрезать вдоль и положить срезом вниз на смазанный маслом противень. Сбрызнуть лимонным или лаймовым соком, посыпать цедрой и коричневым сахаром. Полить растопленным сливочным маслом. Подрумянить в разогретой до 175 °С духовке.
- **Отварить.** На слабом огне разогреть кокосовое молоко, всыпать сахар и соль по вкусу, положить крупные куски бананов и поварить минут пять. Подать в пиалах, посыпав корицей или мускатным орехом.
- **Фламбировать.** Бананы разрезать вдоль. В широком сотейнике на слабом огне растопить сливочное масло (4 ст. л.), добавить коричневый сахар (1 ст. л.), корицу и бренди (4 ст. л.). Помешивать, пока сахар не растворится. Положить половинки бананов и припустить до мягкости. Влить ром (1/4 ст.), дать разогреться, поджечь и подождать, пока пламя не погаснет. Выложить бананы на тарелку, полить соусом из сотейника, добавить шарики ванильного мороженого и полить шоколадным соусом.
- **Пожарить.** Из муки, соли, желтка, воды и растительного масла приготовить жидкое тесто, поставить в холодильник на 45 мин. Взбить белок добела и ввести в тесто. Кусочки бананов, сбрызнутые лимонным соком, окунуть в тесто, обжарить в растительном масле и выложить на бумажное полотенце, чтобы убрать лишний жир. При подаче посыпать белым перцем и украсить мятой.
- **Запечь.** Слегка обжарить ломтики бекона, чтобы часть жира вытопилась, обсушить на бумажном полотенце. Бананы очистить, каждый разрезать на 3 части и сбрызнуть лимонным соком. Обернуть кусок банана беконом, нанизать на шпажки и запечь, переворачивая, под грилем.

Закуска из говяжьей печенки с тамарилло

4–6 порций

Что нужно:
500 г говяжьей печенки
2 средние белые луковицы
3 средних тамарилло
1,2 стакана говяжьего бульона
1 ст. л. желатина
3 ст. л. растительного масла
соль, свежемолотый белый и черный перец

Что делать:
Желатин замочить в 4 ст. л. холодного бульона на 20 мин. Лук очень мелко нарезать. Печенку очистить от пленки и протоков, нарезать пластинами толщиной 1 см. В большой сковороде разогреть масло, обжарить куски печенки на среднем огне, по 20–30 сек. с каждой стороны, выложить на тарелку, приправить солью и перцем. Положить лук в ту же сковороду, где жарилась печенка, жарить на маленьком огне до золотистого цвета, 20 мин. Оставшийся бульон довести до кипения, влить набухший желатин, готовить на небольшом огне, помешивая, до растворения. Выложить в небольшую прямоугольную форму несколько кусочков печенки в один слой, на нее – слой жареного лука, потом нарезанное мелкими кусочками тамарилло. Таким же образом выложить все оставшиеся продукты так, чтобы последним слоем была печенка. Залить бульоном с желатином и поместить в разогретую до 180 °С духовку на 20 мин. Остудить, поставить в холодильник, чтобы застыло, на 2 ч. Подавать, нарезав ломтиками.



Сорбет из питахайи

4 порции

Что нужно:

- 2 питахайи среднего размера
- 200 г сахарной пудры
- 2 лайма
- 1 ст. л. апельсинового ликера
- веточка мяты

Что делать:

Стереть цедру с лайма мелкой теркой, разрезать лайм и выдавить сок. Разрезать питахайю пополам, ложкой вынуть мякоть (пустые половинки сохранить), переложить в кухонный комбайн, добавить сахарную пудру, ликер, лаймовый сок и цедру. Размолоть в пюре. Переложить в миску и поместить в морозильник на 3–4 ч. Каждые 30 мин. аккуратно перемешивать сорбет вилкой. Горячей ложкой для мороженого вынуть шарики сорбета, разложить по половинкам плода и украсить мятой.



КСТАТИ

Замечательным дополнением к сорбету из питахайи станет игристое вино Casillero del Diablo, производимое из винограда сорта шардоне в самом северном винодельческом регионе Чили – в долине Лимари. У него свежий цитрусовый аромат и легкий вкус и оно отлично дополнит любые блюда с экзотическими фруктами.



Кумкват, или кинкан

Яйцевидный желто-оранжевый кумкват покрыт гладкой съедобной кожицей, и ее обычно не снимают. А под кожицей – нежные мелкие сегментики с кисло-сладкой мякотью. Кумкват используют для приготовления фруктовых салатов, варенья, цукатов и приправ. Плоды можно мариновать – залить маринадом из уксуса, воды и соли и дать постоять 4–5 дней, затем сменить маринад и закатать в банки на 6–8 недель. Или приготовить приправу к мясу и птице – разрезать плоды вдоль, отварить до мягкости, затем сварить в сахарном сиропе с уксусом, корицей и гвоздикой, а после этого потомить в духовке, пока масса не станет густой и прозрачной. А можно приготовить из них чуть терпкий ароматный крюшон – нарезанные кружками кумкваты посыпать сахаром, сбрызнуть лимонным соком, добавить апельсиновый ликер и залить белым сухим вином и сухим же шампанским. Пропорции подберете сами…



Маракуйя

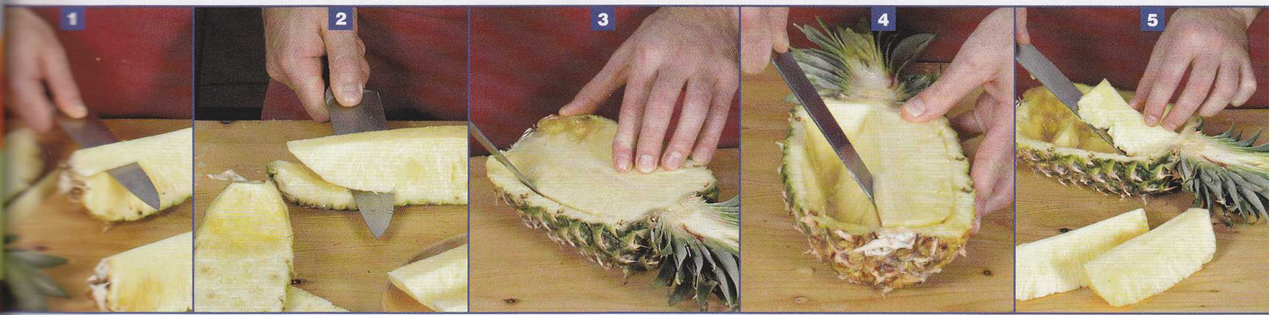
Кисловатые плоды маракуйи обычно едят десертной ложкой с сахаром, как яйцо. Хороши молочные коктейли с маракуйей, а также сироп и конфитюр из мякоти, полностью сохраняющие цвет, вкус и аромат свежего фрукта. Прекрасно сочетается с йогуртом и творогом. Маракуйя – один из лучших природных транквилизаторов: снимает стрессы и даже успокаивает головную боль. Так что в рабочее время злоупотреблять ею не стоит – через пять минут погружаешься в сон…

Для всей этой экзотики есть одно «но». Почти во всех перечисленных фруктах присутствует некая водянистость, и все тона как бы слегка приглушены: чуть кисловато, едва сладковато. Вот, например, рамбутан. Красив до чрезвычайности – разрезаешь этого красного ежика с длиннющими зелеными мягкими иголками и обнаруживаешь там прозрачно-беловатое яичко размером с перепелиное. Вкусно, но все же оно пресноватое. Чуть кислее лонган, и все равно – слишком много воды. Прекрасны гроздья личи – пурпурно-красные бугристые – однако и здесь та же вяловатая водянистость. Увидев огромный мячик помело, уж точно ждешь яркой кислинки. Но не тут-то было! Впрочем, так природа захотела – не нам судить…

Сергей Синельников, Татьяна Соломоник

В корзину!

Экзотический фрукт нередко превращается для нас в головоломку: с какой стороны к нему подступиться? как лучше очистить? как подавать? Взять хотя бы ананас: нужно и аккуратные ломтики сохранить, и получить красивую корзинку-чашу для фруктового салата



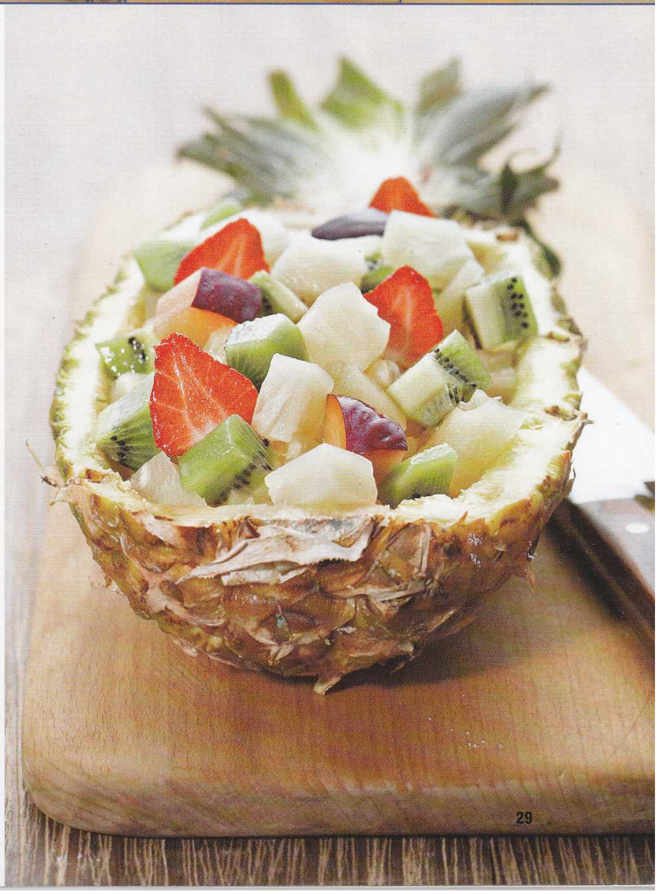
1 Поставьте ананас вертикально. Большим и очень острым шефским ножом разрежьте его точно пополам, особенно аккуратно разрезав верхушку с листьями. Одну половину ананаса отложите, у второй отрежьте листья, саму половинку разрежьте вдоль на три части. Положите их кожурой вниз на рабочую поверхность. С каждой трети, держа нож параллельно столу, срежьте жесткую сердцевину.

2 Держа куски ананаса и нож так же, срежьте мякоть, оставляя на кожуре не больше 1 см. Вырежьте концом ножа «глазки» из мякоти с той стороны, где была кожура. Нарежьте мякоть небольшими кусочками.

3 Положите перед собой вторую половину ананаса с листьями кожурой вниз. Очень аккуратно сделайте глубокий надрез по «периметру» ананаса примерно в 1,5 см от края, стараясь нигде не проткнуть кожуру.

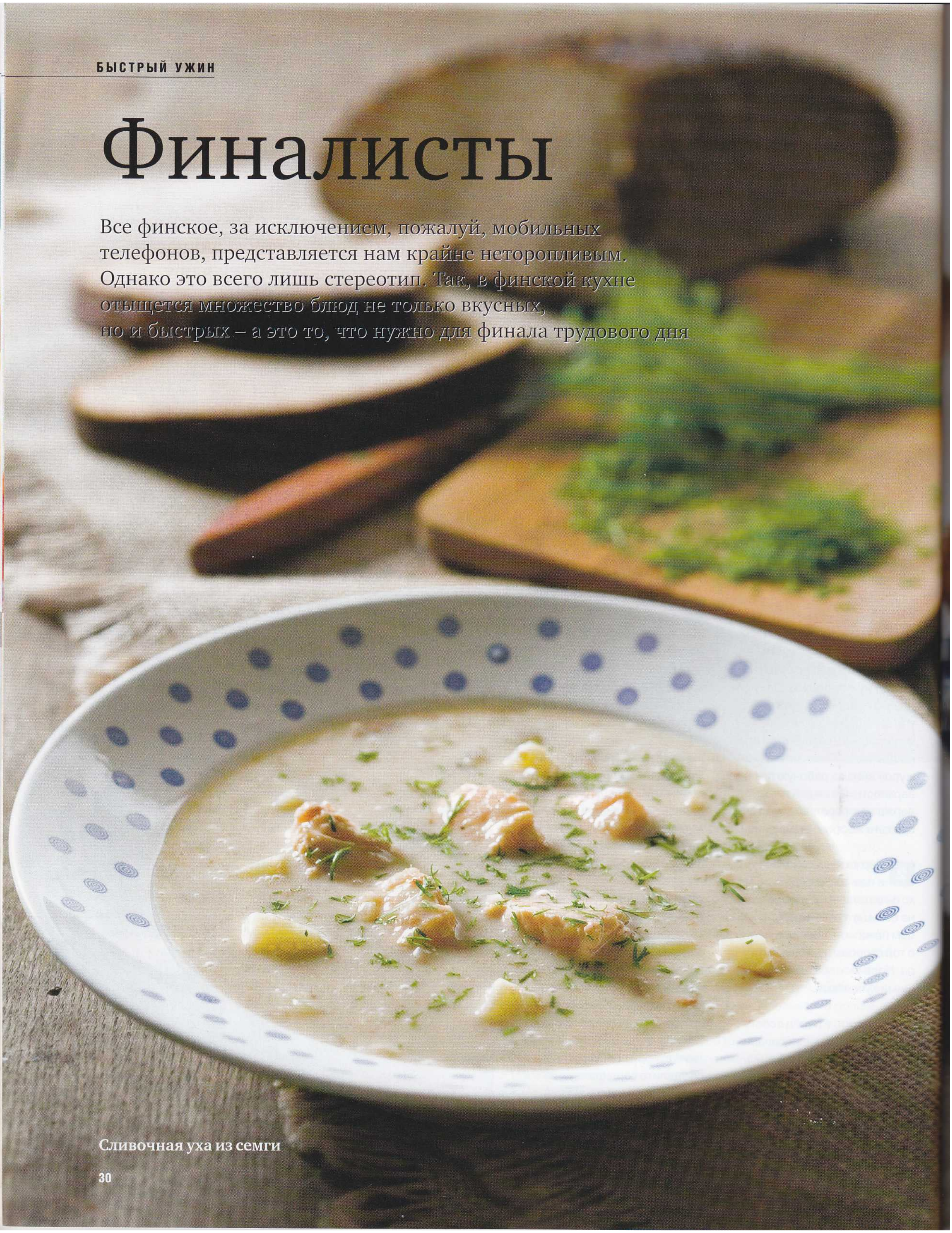
4 Сделайте продольный неглубокий надрез, делящий ананас ровно пополам. Введите в него нож под углом примерно 45° и прорежьте мякоть насквозь до кожуры, чтобы можно было вынуть сегмент мякоти. Затем поверните нож в другую сторону и тем же образом вырежьте такой же сегмент из другой половины мякоти. Теперь у вас появилась возможность подрезать оставшуюся мякоть так, чтобы ее тоже можно было снять с кожуры.

5 Чтобы подрезать последний кусок мякоти, делайте надрезы концом ножа со всех сторон, постепенно приподнимая кусок. Когда вся мякоть будет вынута, соскребите с кожуры образовавшиеся «лохмотья» при помощи ложки с острым краем. У мякоти из второй половины ананаса удалите сердцевину, нарежьте филе кусочками, смешайте с другими фруктами и ягодами, уложите в «корзинку» из ананаса.



Финалисты

Все финское, за исключением, пожалуй, мобильных телефонов, представляется нам крайне неторопливым. Однако это всего лишь стереотип. Так, в финской кухне отыщется множество блюд не только вкусных, но и быстрых – а это то, что нужно для финала трудового дня



Сливочная уха из семги



Запеченная грудка индейки с имбирем и картофелем



Свекла, тушенная с красным вином, и балтийская сельдь



Ржаные блинчики с яблоками и медом



Свекла, тушенная с красным вином, и балтийская сельдь

Что нужно:

- 300 г филе балтийской сельди
- 2 средние свеклы
- 1 небольшая белая луковица
- 50 г сливочного масла
- 100 мл красного сухого вина
- 2 ст. л. красного винного уксуса
- 2 ст. л. соевого соуса
- по щепотке сушеного тимьяна и молотого душистого перца
- свежемолотый черный перец
- сметана
- ржаной хлеб



Сливочная уха из семги

Что нужно:

- 1 л рыбного бульона
- 500 г филе семги без кожи
- 1 стебель лука-порея, только белая часть
- 4 картофелины среднего размера
- 250 мл жирных сливок
- 50 г сливочного масла
- 3 горошины душистого, 1 – белого и 1 – черного перца
- 1 ломоть ржаного хлеба (можно «рижского» или «бородинского»)
- средний пучок укропа
- соль



Запеченная грудка индейки с картофелем

Что нужно:

- 1 кг филе грудки индейки куском
- 25 г сливочного масла
- 1 яичный желток
- 4 больших картофелины для жарки
- 1 ч. л. имбирного порошка
- 0,5 ч. л. молотого белого перца
- 1 ч. л. соли
- 2 ст. л. растительного масла
- 1 ч. л. сушеного розмарина
- брусничное варенье для подачи



Ржаные блинчики с яблоками и медом

Что нужно:

- 2 стакана кислого молока
- 1 стакан пшеничной муки
- 1 стакан ржаной муки
- 2 яйца
- 2 ст. л. сахара
- 2 ч. л. соли
- растительное масло

Для соуса:

- 2 зеленых яблока
- 50 г сливочного масла
- щепотка молотой корицы
- 3 ст. л. меда
- лимонный сок

За 60–50 мин. до начала ужина
Для индейки грудку накрыть пленкой, отбить. Смешать имбирь, перец и соль, добавить сливочное масло, перемешать, натереть индейку, сверху смазать желтком. Уложить грудку на противень. Картофель нарезать дольками, смешать с растительным маслом и розмарином, уложить вокруг грудки. Поставить в разогретую до 200 °C духовку на 15 мин.

За 50–40 мин. до начала ужина
Для блинчиков замесить тесто из пшеничной и ржаной муки, сахара и молока, оставить при комнатной температуре на 30 мин. Яблоки очистить, нарезать кусочками, сбрызнуть лимонным соком.

За 40–30 мин. до начала ужина
Для супа картофель очистить и нарезать кубиками со стороной 1 см. Порей измельчить, промыть, обсушить. Нарезать семгу кусками среднего размера. Поставить на слабый огонь бульон. Температуру духовки уменьшить до 170 °C и запекать индейку еще 15 мин.

За 30–15 мин. до начала ужина
Для закуски свеклу нарезать тонкой соломкой, лук измельчить, обжарить овощи в масле на среднем огне, 5 мин. Добавить вино, уксус, соевый соус и пряности, посолить, закрыть, убавить огонь до минимума, тушить 10 мин. В кастрюли с толстым дном (для супа и для соуса к блинчикам) положить по 50 г масла. В одну кастрюлю выложить картофель и порей, в другую – яблоки. Готовить на среднем огне 5 мин. Индейку вынуть из духовки, накрыть фольгой.

За 15–5 мин. до начала ужина
В кастрюлю с пореем и картофелем добавить горячий бульон, пряности и кусочки ржаного хлеба. В сотейник с яблоками добавить корицу, мед и 2 ст. л. воды. Как только содержимое кастрюль закипит, убавить огонь до минимума. Накрыть крышками. Положить в тесто для блинчиков соль и яйца, перемешать, отставить.

За 5 мин. до начала ужина
Нарезать филе сельди тонкими ломтиками, уложить на блюдо. Разложить по чашкам сметану. Снять с огня свеклу, разложить по глубоким тарелкам, отставить. В кастрюлю с супом добавить семгу и сливки. Нарезать укроп.

Во время ужина
Снять с огня яблочный соус, перемешать его и отставить. Подать тушеную свеклу с филе сельди, сметаной и ржаным хлебом. Как только закипит уха, снять ее с огня, приправить солью, разлить по глубоким тарелкам, посыпать укропом и подать к столу. Индейку нарезать порционными кусками, подать с картофелем и брусничным вареньем. Для десерта пожарить на масле довольно толстые блинчики, подать с яблочным соусом и сметаной.

Яблоки штата Вашингтон

На дальнем западе Америки, на плодородных почвах долин и плато, фермеры заботливо возделывают землю, сажают сады и собирают яблоки, равных которым не найти во всем мире. В живописном крае, у восточного подножия Каскадных гор, где щедрое солнце и вулканические почвы создают прекрасные условия для земледелия, человек освоил более 900 квадратных километров земли и напоил ее прохладой из горных рек, чтобы в этом крае расцвели пышные яблоневые сады.

Штат Вашингтон давно и по праву пользуется репутацией сельскохозяйственного региона, занимающего одно из лидирующих мест в мире по производству яблок. Здесь плодородные почвы в сочетании с богатым опытом и современными технологиями в садоводстве создают прекрасные условия для выращивания фруктов самого высшего качества.

Садоводы штата Вашингтон всегда стремятся улучшить свою работу, отыскать новый способ выращивания яблок, чтобы плоды становились все более хрустящими, еще больше наливались соком и сладостью и хранились как можно дольше. Перед отправкой потребителю яблоки подвергаются самой строгой проверке. Вкусовые качества яблок тщательно проверяются, кроме того, обязательно исследуется внутреннее давление яблока, которое определяет его твердость и хрусткость. Яблоки штата Вашингтон также проходят многочисленные проверки на соответствие внешнего вида специальному стандарту.

Благодаря специальному восковому покрытию яблоки штата Вашингтон надолго сохраняют свою хрустящую свежесть, превосходный вкус, сочность, аромат и нарядный внешний вид. Натуральная восковая оболочка есть у каждого яблока, растущего на дереве, так защитила его природа. Эта естественная оболочка не позволяет яблоку портиться, сморщиваться и терять вес. Когда в процессе сортировки яблоки перебирают и моют, больше половины естественного защитного покрытия стирается, поэтому для сохранения свежести им воссоздают восковую «упаковку». Когда Вы возьмете в руки яблоко штата Вашингтон, оно Вас не разочарует, оказавшись действительно сочным, сладким и хрустящим.

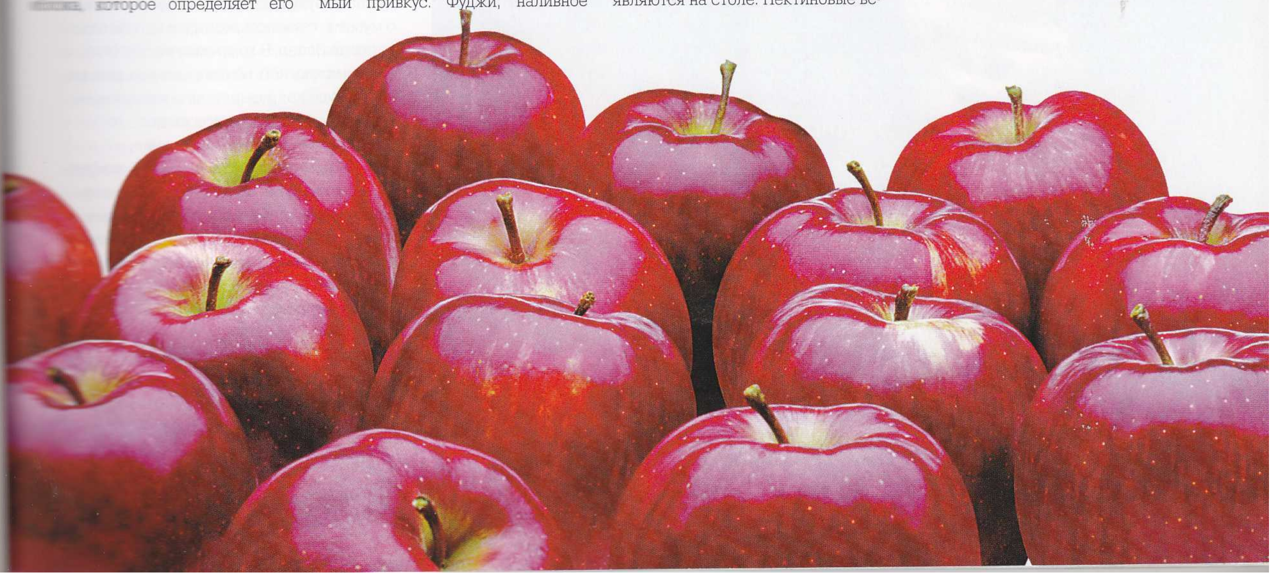
В садах штата Вашингтон из года в год созревают яблоки множества сортов. Ред Делишез – умеренно сладкие яблоки темно-красного цвета; этот сорт наиболее популярен у американцев. Желтые Голден Делишез, сочные и сладкие, идеально подходят для любых кулинарных экспериментов. Яблоки сорта Гала невозможно спутать с другими: они желто-оранжевые с нарядными красными полосками; их сладкий сок имеет неповторимый привкус. Фуджи, наливное и сочное, имеет сладкий, слегка пряный вкус. Яблоки Гренни Смит, ярко-зеленые, жесткие, хрустящие, обладают кисло-терпким вкусом. Яблоки Хани Крисп напоминают по вкусу мед. Брэберн, хрустящие, с нежным ароматом, сочетают в себе сладость с приятной кислинкой. Камео – это довольно жесткие яблоки с восхитительно приятным сладким вкусом. Криппс Пинк обладают хрустящей мякотью и кисловато-сладким вкусом. Джонаголд имеет неповторимый терпковато-сладкий вкус.

Каждый сорт яблок штата Вашингтон хорош для использования в определенных видах блюд. Яблоки можно употреблять в свежем виде, добавлять в салат, использовать для приготовления соусов и выпечки; особенной популярностью пользуются яблочные пироги. Также можно добавить небольшие кусочки яблок в хлопья для завтрака. Для приготовления салатов возьмите такие сорта, как Ред Делишез, Фуджи, Гренни Смит, Гала. Яблоки Камео используйте для создания изысканных десертов. Смело запекайте яблоки сорта Голден Делишез — после тепловой обработки они не потеряют форму и останутся по-прежнему сочными и мягкими.

Яблоки обладают уникальными полезными свойствами, но оценить их во всей полноте способен только тот, у кого эти фрукты регулярно появляются на столе. Пектиновые вещества, содержащиеся в яблоках, понижают уровень холестерина в крови. Флавониды (вещества, относящиеся к антиоксидантам), которыми богаты яблоки, помогают предотвратить развитие раковых клеток, способствуют профилактике инфаркта и сердечнососудистых заболеваний. Флавониды уменьшают риск хронических легочных заболеваний, что особенно актуально для курильщиков. Яблоки также способствуют усвоению кальция, помогая бороться с остеопорозом.

И, напоследок, приведем несколько советов по выбору и хранению яблок. Яблоки следует выбирать без повреждений, крепкие: они более вкусные, ароматные и хрусткие. Обращайтесь с яблоками аккуратно, старайтесь не помять и не повредить их. Храните яблоки в холодильнике, тогда процесс созревания замедлится, и фрукты дольше сохранят вкус и аромат. В холодильнике держите яблоки подальше от продуктов с сильным запахом, чтобы не исказить их природный аромат. Перед употреблением мойте яблоки в прохладной воде. Обмакните нарезанные яблоки в раствор одной части лимонного сока и трех частей воды, тогда они не потемнеют.

Больше информации о яблоках штата Вашингтон, полезные советы, рецепты, новости Вы найдете на сайте www.bestapples.ru.



«За солянкой еду в Питер!»



Энциклопедия «Джаз. XX век» сообщает, что Игорь Бутман входит «в столичную художественную элиту» и является «самым заметным джазменом России». Мы поймали Бутмана в момент, когда он зачехлил свой саксофон и взял в руки столовые приборы...

– Игорь Михайлович, вы по-прежнему вылавливаете маслины из солянки?

– Откуда вы знаете про эту древнюю привычку? Сейчас уже нет, не вылавливаю. А раньше бывало, ну, не любил я маслины. На Невском проспекте работала столовая, которую мы, как и все в то время, называли «тошниловкой». Там готовили лучшую в городе солянку. А мои маслины съедал Сергей Курехин.

– Вы были дружны со знаменитым создателем «Поп-механики»?

– Да. Хотя мы были очень разными, я его искренне любил. Сергей экспериментировал с авангардом и читал пухлые книжки по философии, а я в это время тупо играл гаммы. Правда, пару раз мне довелось поучаствовать в его хэппенингах. В то же время я принял участие в записи альбома «Начальник Камчатки» Виктора Цоя – исполнял соло в песне «Троллейбус, который идет на восток». Тогда же я попробовал играть вместе с Борисом Гребенщиковым. Мы записали альбом «Подземная культура». Борис долго пилил гитару, Курехин что-то играл на аккордеоне, а я – на саксофоне. Мы друг друга называли «князьями»: «князь Борис», «князь Игорь», а вот как мы обращались к Курехину, я не вспомню. Ну а после записи шли на Невский пить кофе в знаменитом кафе «Сайгон». Это было стоячее кафе, но по тем временам – роскошь. Мы там обсуждали будущие мировые турне, спорили о музыке, о записях, которые хотели отослать на Запад. В то время у нас не было ни возможностей, ни больших концертных туров. И даже трудно было предположить, что когда-нибудь это произойдет...

– Сейчас нет уже ни «Сайгона», ни «тошниловки». На их месте – пафосный отель. Да и «князь Игорь» из студента музыкального училища имени Мусоргского превратился в музыканта, которого знает весь мир. Многое из тех фантазий осуществилось?

– Пожалуй, да. Мы ведь не только мечтали, но и много работали. Я трудился очень серьезно, чтобы чего-то добиться.

– Случаются ли приступы ностальгии?

– Особой тоски по прошлому у меня нет, но иногда я вспоминаю времена, «когда деревья были большими». Но не для того,

чтобы сравнить с сегодняшним днем. Тогда мы были моложе и жизнь была намного проще. Да и солянка казалась необычайно вкусной.

– Неужели нигде после вкусней не ели?

– Если я хочу поесть настоящую солянку, еду в Питер. Хотя можно и самому сварить. По-моему, это сытное и вкусное блюдо очень быстро и просто готовится. Кидаешь мясо, а затем все, что есть под рукой. Я всегда ее заказываю – в поезде ли, в гостинице... Еще люблю мисо-суп, тайский острый суп с креветками. Мне нравится борщ, который варят моя жена и теща.

– А сами готовите?

– Могу сказать точно, что я люблю есть. А готовить… Конечно, могу что-нибудь приготовить себе, другим не отважусь предложить свою стряпню. И сказать, что я – потрясающий повар, не могу. Мне удается мясо. В последнее время на даче часто готовлю его на решетке, на открытом огне. Мясо солю, час мариную в оливковом масле с луком, затем режу большими кусками, выкладываю на решетку и – на огонь. Чем чаще переворачивать, тем лучше получается.

– Есть ли у саксофонистов какой-то особый рацион? Ведь игра на этом инструменте – занятие очень энергозатратное.

– Никакого особого рациона у меня никогда не было. Дома я не гурманствую, ем все, что приготовит жена Оксана. Но, когда бываю в ресторане, люблю пробовать всякие экзотические вещи: сырое мясо, устрицы, что-нибудь редкое. Но в целом не буду оригинален: мне нравится японская, китайская, итальянская, французская и русская кухня. Люблю тартар, который впервые мы попробовали однажды с товарищем в ресторанчике в Антибах. Это произвело неизгладимое впечатление: так быстро и так вкусно я не ел еще ни в одном ресторане мира. Еда была свежеприготовленная и необыкновенно вкусная. Я вообще люблю реально поесть, а не пощипать: изыски вроде сырных тарелок или фондю – не для меня. С другой стороны, вот в последнее время пытаюсь отказываться от еды в самолетах.

– Почему? Невкусно или вредно есть в воздухе?

– Ну почему же невкусно? Некоторые авиакомпании прекрасно кормят. Но я заметил: если ешь в самолетах, быстро набираешь вес. И чувствуешь себя гораздо тяжелее.

– А вы следите за фигурой?

– Да. Причем это мое решение. Я это делаю для себя. Самому хочется выглядеть получше. Если говорить об алкоголе, то, кстати, в самолетах я вообще не пью. Иногда после концерта позволяю себе пару рюмок. Это хорошее расслабление. Особенно если концерт заканчивается в десять – сразу не заснешь, поскольку очень возбужден.

– Джаз называли «музыкой толстых». Почему он так тесно связан с едой?

– Это традиционная форма джаз-клубов. Сначала ведь джаз игрался на теплоходах, и везде были выпивка и закуска. Затем он появился в клубах. Опять с тем же гастрономическим сопровождением. Но даже когда джазовые концерты проходят в серьезных академических залах, консерватории или в концертном зале, в антракте люди куда идут? В буфет! Так что самое интересное, что происходит сейчас на концертах, происходит в антракте, в буфете. Будем смотреть правде в глаза. Атмосфера джаз-клуба очень способствует еде и выпивке. Публика расслабленная, и музыканты могут себе позволить вольность и даже что-нибудь на сцене выпить. Или во время импровизаций своих коллег пойти в бар, пропустить там рюмочку и вернуться. А в консерватории не вынесешь пиво на сцену. И в Карнеги-холле никто не ест и не пьет в зале. Все зависит от того, какая форма и какие правила принимаются во время этих действий. В Америке в джаз-клубах просят публику свести разговоры к минимуму, чтобы не мешать слушать джаз окружающим.

– За какое время до концерта вы едите?

– Сложно играть на сытый желудок. Если я очень голоден, я могу поесть и за пять минут до концерта, просто нужно кинуть в желудок что-нибудь легкое. Еда необходима, она же – топливо. Но в топку ее лучше бросать часа за три до выступления.

– А как нужно есть перед игрой в хоккей? Вы ведь и в этом эксперт...

– А в хоккее лучше не есть, даже если очень голоден. Минимум – часа за четыре. То же самое могу сказать и о фигурном катании. Я участвовал в проекте «Ледниковый период», и у меня остались самые теплые воспоминания от него. Мне было интересно: я соперничал на фигурных коньках с чемпионами мира и Олимпийских игр! И мастера спорта переживали не меньше, чем я, не имеющий никаких спортивных регалий.

– У вас недавно родился второй сын...

– Да. И это очень изменило мою жизнь. Я теперь еще больше стараюсь, чтобы в доме было все: продукты, напитки, памперсы, иногда сижу с ребенком и укачиваю его. И кашки буду варить, когда придет время. Это не проблема, старшему же варил. Это совсем нетрудно – насыпал-залил, сунул в микроволновку и готово.

– А разве микроволновки в то время были?

– Конечно! Я же в Америке жил. Первая микроволновка у меня была уже в 1987 году. Это – совершенно необходимый в хозяйстве предмет.

– Кстати, какое впечатление оставила Америка?

– Потрясающее. Уезжая в 26 лет на родину джаза, я стремился лучше понять, почувствовать эту музыку. Мечтал познакомиться с музыкантами, которые были для меня кумирами. И это получилось. Я окончил школу Беркли в Бостоне, получил диплом концертного саксофониста и композитора. Играл на одной сцене с Дейвом Брубеком, Чиком Кориа, Пэтом Мэтини, Гэри Бертоном. С ансамблем Гровера Вашингтона выступал в самом престижном в мире джаз-клубе Blue Note в Нью-Йорке. А с оркестром Лайонела Хэмптона исколесил с гастролями всю Америку. А потом вернулся в Россию: было интересно использовать полученный музыкальный багаж здесь.

– Вы постоянно в движении: новые проекты, программы, записи. Свободное время остается?

– Очень мало. Я снова открыл в Москве джазовый клуб, но занимаюсь им не так интенсивно, как Le Club'ом. Тот клуб на Таганке был полноценным, и люди приходили слушать джаз каждый день, а новое место работает только тогда, когда у нас или у наших друзей-музыкантов есть время. Оно скромно называется «Клубом Игоря Бутмана». Находится в гостинице «Уланская». Это – ресторан в гостинице, что очень удобно: джазмены, которые приезжают к нам с выступлениями, там же и живут, и питаются. Это прекрасно, что наконец-то у них появился интерес к России. И прежде всего я рад за соотечественников, которые когда-то покинули нашу страну, чтобы увидеть и услышать мир, а теперь, набравшись опыта, хотят и могут играть дома.

Лариса Алексеенко

Застольные явления

Святки – 12 дней от праздника Рождества Христова до Богоявления – ждали с нетерпением, а отмечали широко и весело. В череде традиционных гуляний, катаний и гаданий русский народ не забывал и о застолье. А как же? Ведь предшествовал Святкам Рождественский пост. Пусть не самый строгий, с разрешением иногда есть и рыбу, но все-таки – пост

Специального рождественского рыбного блюда у нас не делали, это на пасхальном столе без рыбы не обойтись, а на Святки главное – мясо. Резали к Рождеству скотину, солили окорока, коптили ветчину, начиняли колбасы, свиные головы и желудки. Колядовали – ходили в предрождественскую ночь по улицам и пели: «Кишку да ножку подайте в окошко!»

Не жалели мяса и на щи. После постных рыбных, с осетровой головизной или снетками, разговлялись богатыми щами – с разварной бараниной или говядиной, забеляя их сметаной, молоком или сливками.

Но начиналось разговение совсем не с мяса – в Сочельник, канун Рождества, с первой звездой надо было отведать сочива (оно же – коливо, или кутья). А уж потом, после заутрени – поднять рюмочку под жареного гуся или свиную голову. Пришло-прикатило Рождество Христово! Веселись, ребятки, – наступили Святки!

В некоторых губерниях на Рождество пекли особые блины – из овсяной муки. Ими одаривали знакомых, приглашали на блины-овсяники родню. Овес вообще считался одним из символов рождественских праздновании. Васильев вечер, канун Нового года по-старому стилю, назывался еще и Овсенем.

К овсяным блинам великолепно подходит особое блюдо – пряженина. В Белоруссии оно называется мачанкой, от слова «макать» – макают в густую мясную подливу не только блины, но и традиционные белорусские драники, отварную картошку, просто свежеиспеченный хлеб.

На сладкое в северных русских губерниях пекли козуль. Замысловатых, в виде коров, овечек, козочек, оленей. Их в каждом доме хозяйки вместе с детьми лепили руками, передавая традиции от поколения к поколению. Иногда использовались жестяные выемки, их нетрудно сделать и самому из простой полоски жести. Подойдут и детские формочки для забав с песком – просто изнутри их нужно смазать маслом. Варианты теста для козуль – самые разные, от простого пресного ржаного до пряничного – на сливочном масле и яичных желтках. На Новгородчине свой вариант – объемные «коровки» из пресного теста, замешенного на молоке. Необязательно в виде коровки, кстати. Даже птички из такого теста, вылепленные и выпеченные на Рождество, назывались коровками.

Рождественский стол в любом русском доме выглядел по-особому празднично. Часто он оставался накрытым на все время Святок, и самые разнообразные угощения не убирались с него – в ожидании незваного, но всегда желанного гостя или колядующих. Под самые нарядные скатерти принято было класть пучок соломы – как напоминание о рождении младенца Христа в хлеву у Вифлеема. В некоторых русских областях такой обычай сохранился до сих пор.

Максим Сырников

Щи с разварным мясом

4–6 порций

Что нужно:

- 1–1,5 кг мяса (говяжьей лопатки или огузка или бараньей грудинки, шеи и ребрышек с добавлением мякоти из окорока или лопатки)
- по 1 средней морковке, луковице, корню петрушки
- 1–2 лавровых листа
- соль, черный перец
- сметана по желанию

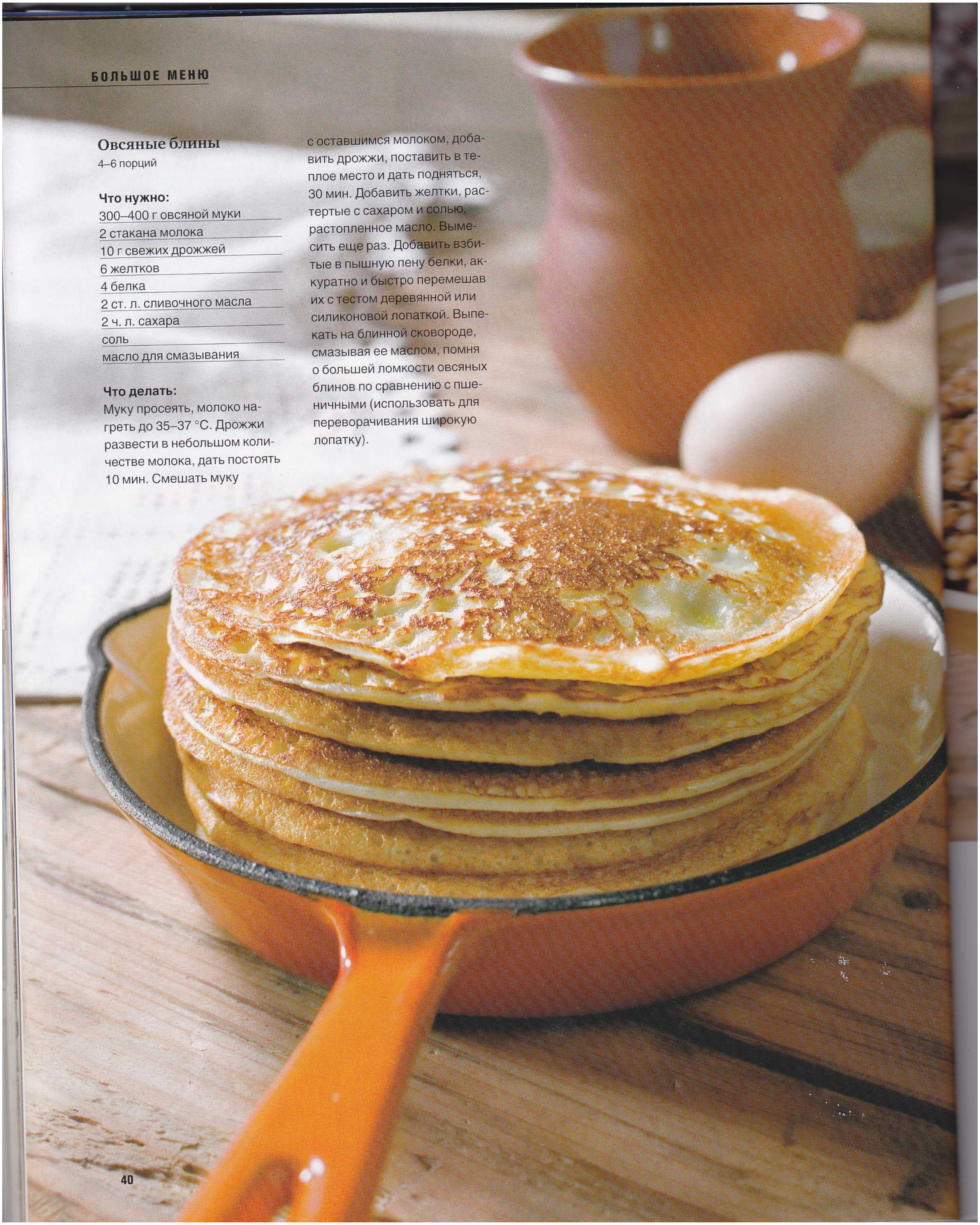
Для приварка:

- 1 литровая банка квашеной капусты с рассолом
- 2–3 небольшие репы
- 1 средняя луковица
- 2 ст. л. топленого масла

Что делать:

Для приварка репу очистить от кожуры. Лук очень мелко нарезать. Капусту выложить в чугунок, добавить нарезанную некрупными ломтиками репу, лук, капустный рассол (если он кислый, просто долить 2/3 стакана воды), топленое масло и поставить в духовку, разогретую до 120 °С, томиться на 2,5–3 ч. – капуста должна стать мягкой и приобрести светло-коричневый оттенок. Для бульона мясо, лук, морковь и петрушку положить в большую кастрюлю, залить 8 тарелками холодной воды (используя ту тарелку, в которой вы собираетесь подавать щи), на среднем огне довести до кипения, снять пену, убавить огонь до минимума и варить до полного разваривания мяса, 2,5–3 ч. Затем мясо вынуть из бульона, снять с костей, разобрать мякоть на кусочки. Бульон процедить, вернуть в кастрюлю. Соединить овощной приварок с бульоном и кусочками мяса, довести до кипения и варить на небольшом огне, 30 мин. При подаче по желанию добавить сметану.





Овсяные блины

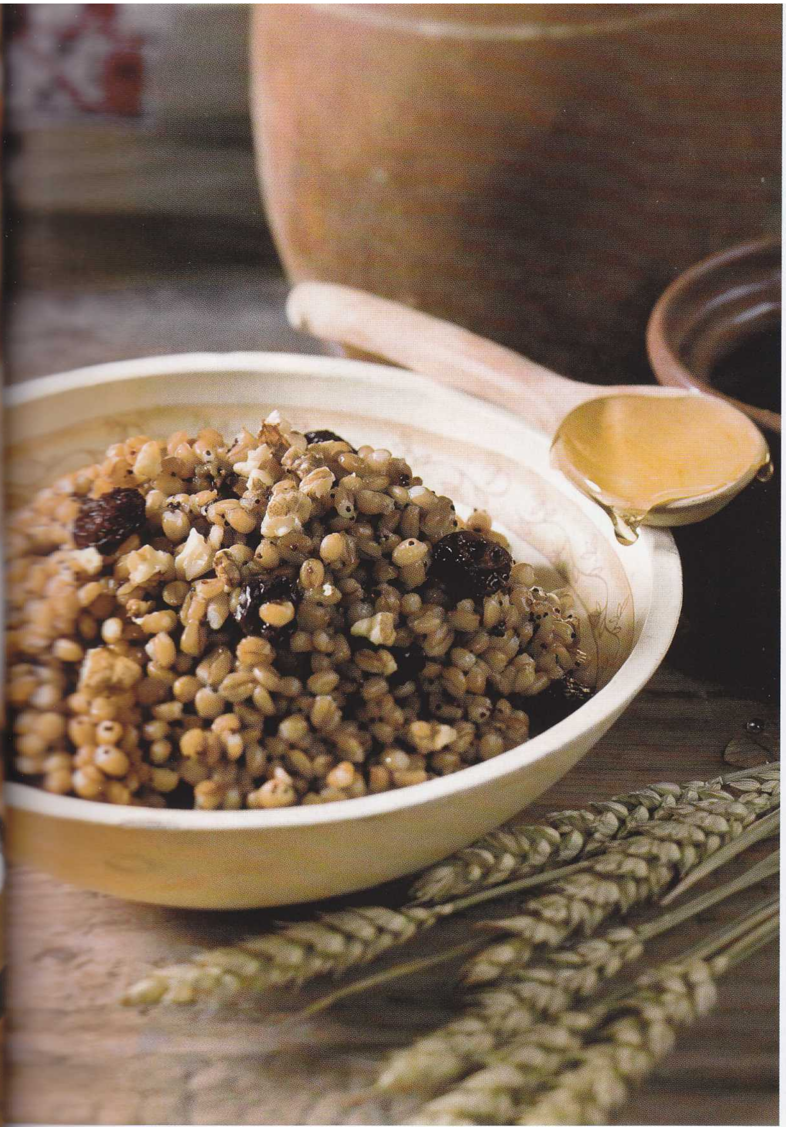
4–6 порций

Что нужно:

300–400 г овсяной муки
2 стакана молока
10 г свежих дрожжей
6 желтков
4 белка
2 ст. л. сливочного масла
2 ч. л. сахара
соль
масло для смазывания

Что делать:

Муку просеять, молоко нагреть до 35–37 °С. Дрожжи развести в небольшом количестве молока, дать постоять 10 мин. Смешать муку с оставшимся молоком, добавить дрожжи, поставить в теплое место и дать подняться, 30 мин. Добавить желтки, растертые с сахаром и солью, растопленное масло. Вымесить еще раз. Добавить взбитые в пышную пену белки, аккуратно и быстро перемешав их с тестом деревянной или силиконовой лопаткой. Выпекать на блинной сковороде, смазывая ее маслом, помня о большей ломкости овсяных блинов по сравнению с пшеничными (использовать для переворачивания широкую лопатку).



Сочиво

4–6 порций

Что нужно:

- 1 стакан зерен пшеницы
- 1 стакан меда
- 1 стакан очищенных грецких орехов
- 1/2 стакана изюма
- 3 ст. л. мака

Что делать:

Пшеничные зерна промыть, поместить в чугунок или керамический горшок, залить водой в соотношении 1:2, закрыть крышкой и поставить в духовку, разогретую до 150 °С до полного впитывания воды, примерно на 1 ч. Если зерна остались жестковатыми, подлить немного кипящей воды и подержать еще. Мед прогреть в сотейнике с толстым дном, перемешав с 3–5 ст. л. воды (до кипения не доводить!). Изюм залить горячей водой на 20–30 мин., откинуть на дуршлаг, обсушить. Мак залить кипятком на 20 мин., откинуть на сито, затем растереть в ступке. Орехи измельчить. Готовые пшеничные зерна полить горячим медом, перемешать с изюмом, орехами и маком. Блюдо должно быть сочным, медовая заливка («сыта») его пропитает и в небольшом избытке останется на дне блюда. Подавать сочиво теплым.



Свиная голова с кашей
4–6 порций

Что нужно:
свиная голова целиком
2 стакана гречневой крупы
2 средние луковицы
соль, черный перец

Что делать:
Голову опалить, зачистить, хорошенько промыть. Натереть солью со всех сторон. Положить на противень, завернув кончики ушей и пятачок фольгой. Поставить в духовку, разогретую до 180 °С. Время от времени собирать растопленный жир и поливать сверху. Гречневую крупу залить кипящей водой в соотношении 1:2, добавить соль, сварить рассыпчатую кашу. Лук мелко нарезать. На части вытопленного из головы жира в сковороде обжарить лук до золотистого цвета, 10 мин., добавить кашу, готовить, помешивая, 5 мин. Когда голова будет полностью готова, подать на большом подогретом блюде на каше, политой остатками жира.

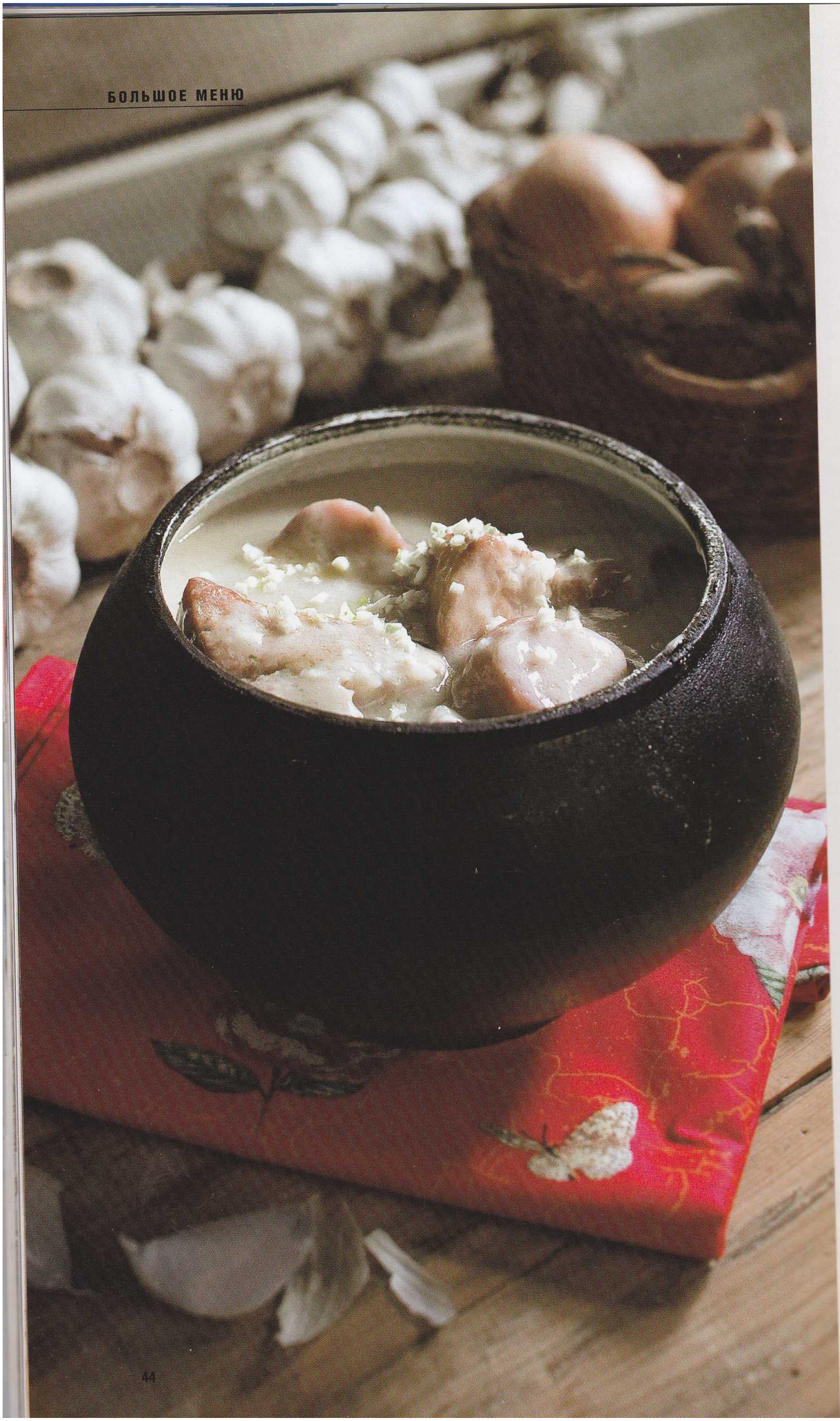
Совет:
Свиная голова – не самый частый гость на нашем сегодняшнем столе. При этом купить ее можно на любом колхозном рынке – но приходить за свиной головой нужно рано, к самому открытию. Дело в том, что главные потребители свиных голов – китайцы, и обычно уже в восемь утра весь продукт подчистую скуплен поварами китайских ресторанов и частными представителями китайской диаспоры. Впрочем, любому симпатичному вам продавцу на рынке голову можно заказать, отдав символический аванс. Обычно это делается за день-два до того момента, когда ее нужно зажарить.



Солянка из гуся или утки
4–6 порций

Что нужно:
1 кг гуся или утки (мякоть с косточками)
0,7–1 кг квашеной капусты
3 средние луковицы
1 стакан бульона из птицы
оливки, маринованная вишня и/или слива для подачи

Что делать:
Капусту отжать, положить на сковородку, влить немного воды и готовить, помешивая, на среднем огне, до испарения жидкости. Лук порезать тонкими колечками. Гуся или утку порубить на кусочки (два кусочка на порцию) и слегка обжарить их со всех сторон на сухой сковородке (из птицы должен выделиться жир). Выложить слоями в чугунную сковородку без ручки или толстостенную форму для запекания: обжаренные кусочки птицы, затем квашеную капусту, затем лук. Верхним слоем должна быть капуста. Полить жиром от жарки, добавить бульон. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 1 ч. Украсить оливками, маринованной вишней или сливой, подавать горячей.



Пряженина

4–6 порций

Что нужно:

- 2 стакана свиного жира (смальца)
- 10–12 свиных ребрышек с мясом
- 600 г домашней свиной колбасы
- 2 большие луковицы
- 4 ст. л. муки
- черный перец
- тмин
- 1–2 лавровых листа
- соль
- чеснок для подачи

Что делать:

Колбасу нарезать толстыми кружками. Лук измельчить. Свиные ребра порубить топориком или тесаком на куски величиной с палец, обжарить на смальце на среднем огне до золотистого цвета, сложить в чугунный или керамический горшок, добавить колбасу. Обжарить в той же сковороде со смальцем лук, аккуратно (просеивая через ситечко) добавить муку, готовить 2–3 мин., затем, помешивая, влить тонкой струйкой 3 стакана теплой воды. Перемешивать до полного исчезновения комков. Довести до кипения и перелить содержимое сковороды в горшок с ребрышками и колбасой. Добавить тмин, соль и перец по вкусу, положить лавровый лист, закрыть крышкой. Томить в духовке при температуре 160–170 °С около 1 ч. Перед подачей добавить измельченный чеснок по вкусу. Подавать горячим с овсяными блинами.



Рождественские козули из пряничного теста

примерно 10 штук

Что нужно:

400 г ржаной муки
300 г пшеничной муки
4 ст. л. топленого масла
1 стакан молока
1 стакан меда
5 желтков
2 ст. л. сахара
2 ч. л. смеси молотых пряностей (корицы, гвоздики, кардамона, аниса)
1/2 ч. л. соды

Для глазури:

1 белок или немного воды
1 стакан сахарной пудры
свекольный или клюквенный сок

Что делать:

Молоко и масло подогреть до 60–70 °С, перемешать, добавить мед, растертые с сахаром желтки, пряности, оба вида просеянной муки и соду. Вымесить тесто, выбивая его о стол. Раскатать слоем толщиной 1 см. Фигурки в виде рогатых животных вырезать либо ножом, либо специальными формочками для печенья. Разложить готовые фигурки на противне на расстоянии 1 см друг от друга и поставить в разогретую до 200 °С духовку, на 10–12 мин. Для глазури смешать до однородности белок или воду и сахарную пудру. Небольшую часть глазури можно смешать со свекольным или клюквенным соком и использовать для украшения. Готовые козули остудить, покрыть глазурью и украсить.

МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ
Елена Кейлина

В тесто можно добавить чуть больше пряностей. Я взяла точно две чайные ложки, но вкус выпечки получился достаточно «сглаженный», не такой рождественский, как ожидала. Для украшения рекомендую брать очень концентрированный (выпаренный) сок, чтобы буквально нескольких капель хватило для насыщенного, красивого цвета.

Список необходимых продуктов

Молочные продукты и яйца

1,5 л молока
12 яиц
1 упаковка топленого масла
1 пачка сливочного масла
банка сметаны

Мясо

400 г свиного смальца
1–1,5 кг мяса (говяжьей лопатки или огузка или бараньей грудинки, шеи и ребрышек с добавлением мякоти из окорока или лопатки)
свиная голова целиком
10–12 свиных ребрышек с мясом
600 г домашней колбасы

Овощи, зелень

6 средних луковиц
1 головка чеснока
1 средняя морковка
1 корень петрушки
1 литровая банка квашеной капусты с рассолом
2–3 небольшие репы

Орехи и сухофрукты

100 г очищенных грецких орехов
50 г изюма

Бакалея

400 г овсяной муки
400 г ржаной муки
400 г пшеничной муки
200 г зерен пшеницы
400 г меда
1 пачка свежих дрожжей
1 пачка сахара
1 пачка соды
250 г сахарной пудры
1 пачка гречневой крупы

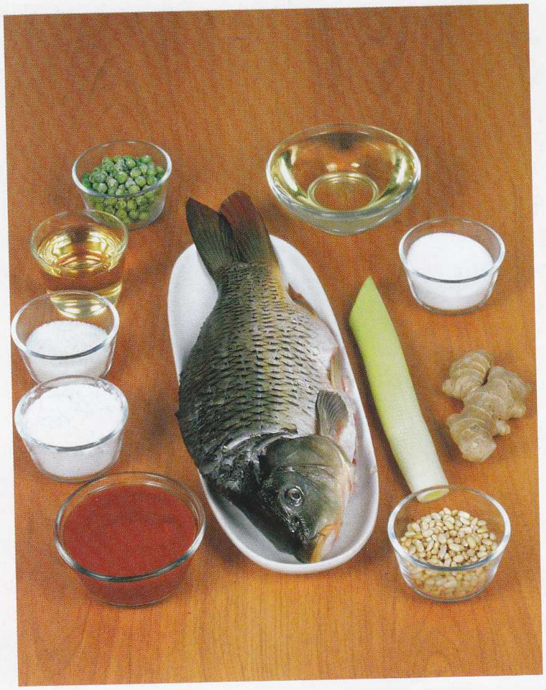
Приправы

пакетик мака
пакетик черного перца
пакетик тмина
пакетик лаврового листа
пакетик молотой корицы
пакетик молотой гвоздики
пакетик молотого кардамона
пакетик молотого аниса
пачка соли

Карп-белка

По легенде, это популярное китайское блюдо появилось в XVIII веке, когда в одном ресторане император Цяньлун повелел зажарить карпа, лежавшего на жертвенном алтаре. Опасаясь гнева богов, повар приготовил рыбу так, чтобы по форме она напоминала пушистый беличий хвост







1 Очистить карпа от чешуи, удалить внутренности и жабры, срезать спинной плавник. Голову отрезать, держа нож под углом, таким образом, чтобы плавники остались при ней. Отложить.



2 Держа рыбу одной рукой, отделить ножом верхнее филе вдоль спинного хребта по направлению от головы к хвосту. Когда нож упрется в ребра, короткими режущими движениями отделить их от хребта. Точно так же поступить и со вторым филе.

Что нужно:

1 целый карп весом 1,5 кг
6 ст. л. томатной пасты или кетчупа
1–2 ст. л. рисового уксуса
2–3 ст. л. сахара
1 см свежего корня имбиря
1 небольшой красный перчик чили
1 маленький стебель лука-порея (белая часть)
по небольшой горсти кедровых орехов и свежемороженого зеленого горошка
кукурузный крахмал
растительное масло для фритюра
1 ч. л. кунжутного масла
соль



6 Повернуть рыбу хвостовой частью к себе, пригладить рукой и сделать такие же глубокие, параллельные друг другу надрезы, но на этот раз вдоль филе. Нож при этом следует держать перпендикулярно столу. Расстояние между надрезами должно быть менее 1 см. Аналогично поступить со вторым куском рыбы.



7 Насыпать большое количество крахмала в емкость подходящего размера и тщательно обвалять в нем каждое филе, стараясь, чтобы крахмал попал во все надрезы и плотно покрыл рыбу. Так же следует поступить с головой и хвостом. Перед жаркой куски рыбы необходимо аккуратно встряхнуть, чтобы лишний крахмал осыпался.



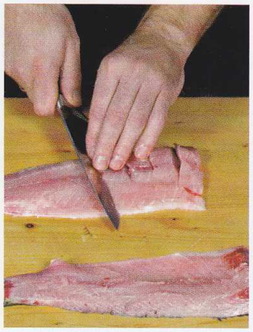
8 В воке разогреть до 190 °С растительное масло. Обжарить голову и хвост до готовности, до золотистой корочки, и выложить на бумажные полотенца, дать стечь лишнему маслу. Затем обжарить филе, осторожно держа обеими руками за головную и хвостовую части, кожей вверх, постепенно опуская середину в масло. Готовые филе выложить на бумажные полотенца.



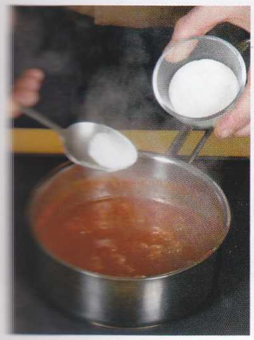
3 Из обоих филе удалить пинцетом все реберные кости или аккуратно срезать их, стараясь оставить мясо на филе. Из спинной части можно удалить мелкие косточки, которые удастся зацепить пинцетом.



4 Перерезать спинной хребет как можно ближе к хвосту. Затем отделить сам хвост, оставив на нем немного мяса, таким образом, чтобы его можно было поставить вертикально – это понадобится при оформлении блюда.



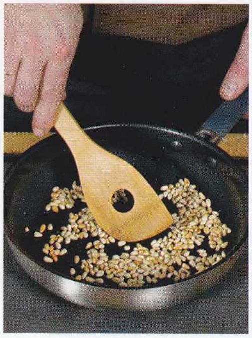
5 Уложить филе на разделочную доску кожей вниз. Сделать надрезы поперек филе, держа нож под косым углом к поверхности стола, прорезая почти до конца, но стараясь не задеть при этом кожу. Начинать надрезы необходимо по направлению от головной части к хвосту.



9 Приготовить соус, смешав в отдельной посуде разбавленную примерно 1/2 стакана воды томатную пасту или кетчуп, рисовый уксус, сахар и соль. Приправить соус, добавляя сахар или уксус по вкусу. Вкус должен быть одновременно и кислый, и сладкий.



10 Лук-порей, чили и имбирь мелко порезать. В разогретый сотейник налить 1–2 ч. л. растительного масла и быстро обжарить имбирь и лук-порей, помешивая, 1 мин. Добавить соус. При закипании влить струйкой крахмал, разведенный холодной водой в соотношении 1:1, готовить до загустения, помешивая, добавить кунжутное масло, перемешать и снять с огня.



11 Зеленый горошек положить в дуршлаг, обдать кипятком. Кедровые орехи слегка обжарить на сухой сковородке, потряхивая. В блюдо налить немного приготовленного соуса, выложить рыбу кожей вниз, по краям приложить голову и хвост. Аккуратно облить соусом, посыпать горошком, чили и орехами. Подавать немедленно.



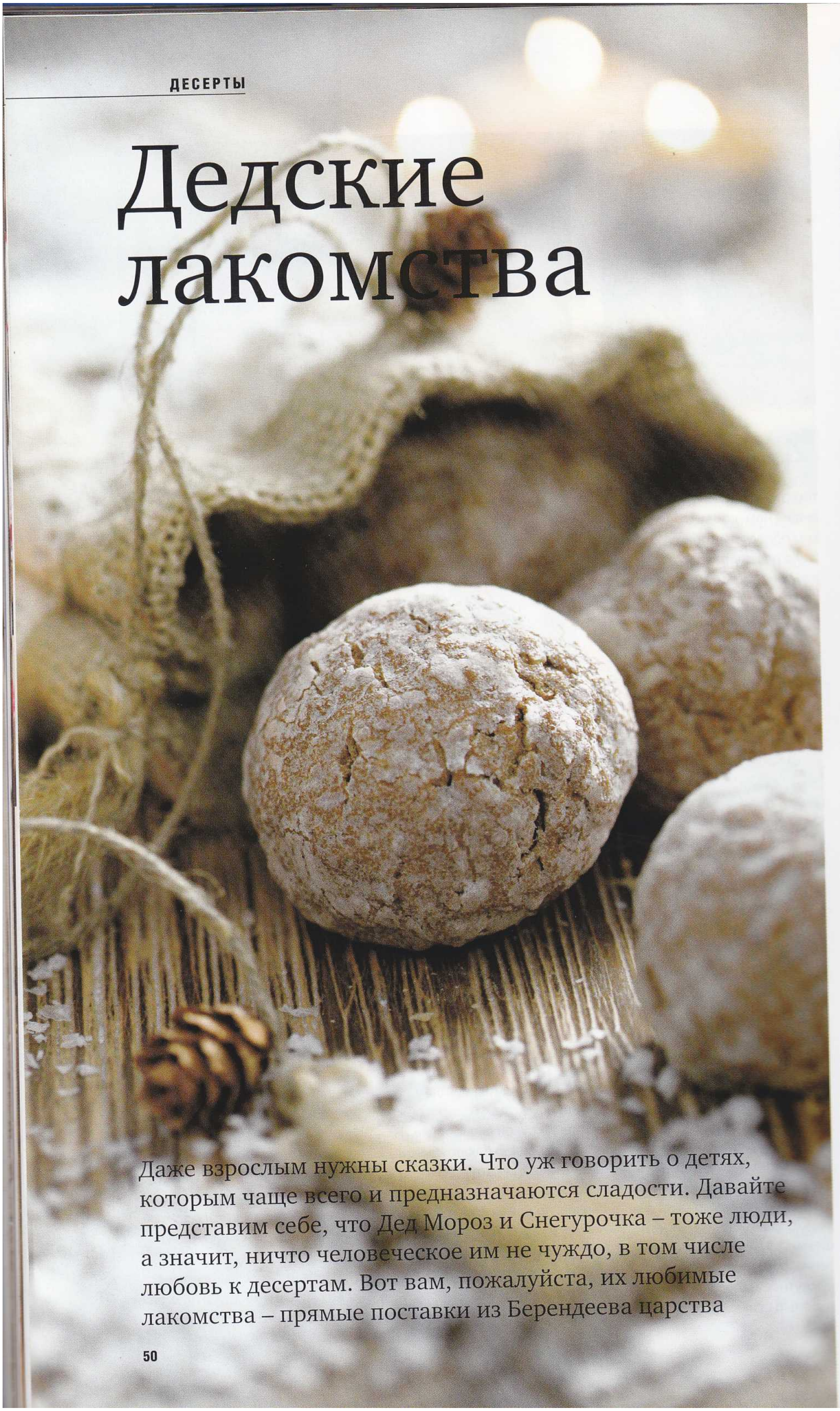
Дмитрий Журавлев, кулинар

Подобный способ обработки рыбы в этом классическом блюде китайской кухни обусловлен не только красотой подачи. Дело в том, что карп – рыба костистая, а при такой нарезке и тепловой обработке мелкие кости не доставляют никаких неудобств во время еды.

По поводу кисло-сладкого соуса хочется заметить, что единого рецепта нет – каждый повар готовит его по-своему. К этому карпу, к примеру, также очень хорошо подойдет соус на основе томатного кетчупа, апельсинового сока, уксуса и сахара. В конце приготовления можно добавить в него небольшое количество масла, оставшегося от жарки рыбы, – это придаст соусу блеск. А рисовый уксус лучше использовать черный или красный – они намного мягче обычного.

Если вы не любите готовый кетчуп или вам не нравится томатная паста, можно сделать кетчуп в китайском стиле самостоятельно. Для этого нужно очистить от кожицы и измельчить 1,5 килограмма помидоров, положить в сотейник, довести до кипения, убавить огонь, добавить 120 миллилитров уксуса и уваривать при слабом кипении, не накрывая крышкой, 30–45 минут. За 10 минут до окончания варки добавить сахар, молотую гвоздику и корицу, чеснок и соль по вкусу. Протереть через сито, еще раз довести до кипения, разлить в стерилизованные бутылки и закупорить.

Иногда такую рыбу подают без головы и хвоста и называют карпом-хризантемой.



Дедские лакомства

Даже взрослым нужны сказки. Что уж говорить о детях, которым чаще всего и предназначаются сладости. Давайте представим себе, что Дед Мороз и Снегурочка – тоже люди, а значит, ничто человеческое им не чуждо, в том числе любовь к десертам. Вот вам, пожалуйста, их любимые лакомства – прямые поставки из Берендеева царства

Пирожное «Метелица из рукава» от Деда Мороза

примерно 30 штук

Что нужно:

- 100 г горького шоколада
- 50 г сливочного масла
- 3 ст. л. жирных сливок
- 3 яйца
- 1/2 стакана сахара
- 3/4 стакана муки
- 3 ст. л. какао-порошка
- 1 пакетик (11 г) разрыхлителя
- 100 г очищенных грецких орехов

Для украшения:

- коричневый сахар
- сахарная пудра

Что делать:

Орехи очень мелко порубить. Растопить на водяной бане шоколад со сливочным маслом и сливками. Взбить яйца с сахаром до образования пышной пены, добавить шоколадную смесь, какао-порошок, грецкие орехи, просеянную муку и разрыхлитель. Замесить мягкое тесто, накрыть пленкой и убрать в холодильник на 1–2 ч. За это время масса затвердеет. Насыпать в разные тарелки коричневый сахар и сахарную пудру для украшения, противень застелить пергаментом, духовку разогреть до 190 °С. Отделять небольшие порции охлажденного теста и скатывать небольшие шарики диаметром 3,5–4 см – для этого удобно использовать специальную ложку для мороженого. Каждый шарик обвалять сначала в сахаре, затем в сахарной пудре и свободно разложить на противне. Выпекать 15–20 мин., не больше. На ощупь пирожные должны быть мягкими и упругими. Подавать на стол теплыми или полностью охлажденными.

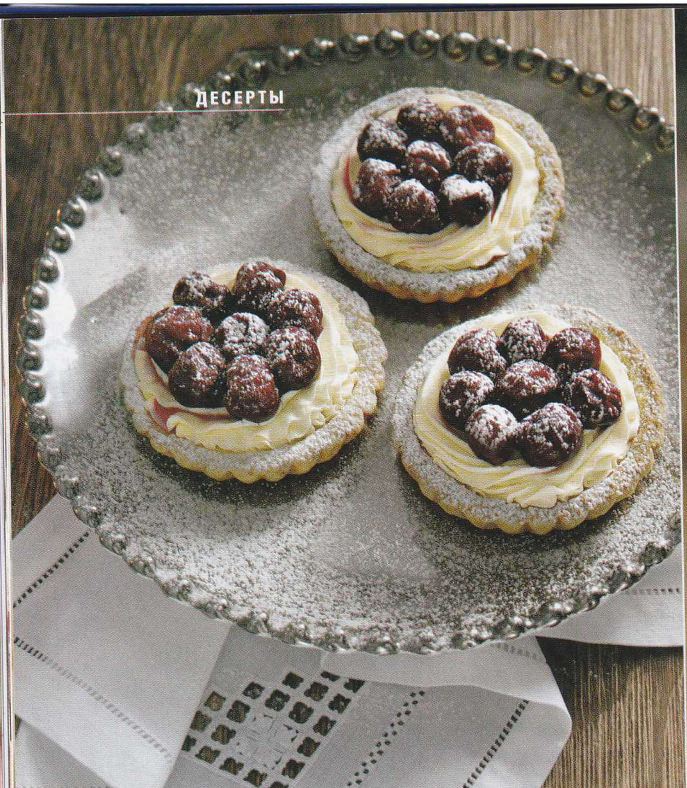


Горячий белый шоколад от двоюродной бабушки Снегурочки
4–6 порций

Что нужно:
- 200 г белого шоколада
- 3 стакана молока жирностью 2,5%
- 1 яйцо
- щепотка корицы
- щепотка молотого чили

Что делать:
Наломать на кусочки белый шоколад и растопить на водяной бане, постоянно помешивая. Добавить перец. Быстро взбить в пену яйцо, добавить 3–4 ст. л. молока и аккуратно, тонкой струйкой, влить в шоколад, не прекращая перемешивать и не снимая с водяной бани. Постепенно влить остальное молоко, продолжая взбивать смесь венчиком. Прогреть до полного растворения шоколада и разлить по подогретым чашкам. Посыпать молотой корицей и немедленно подать.

МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ
Мила Маргие
На мой взгляд, напиток получился очень приторным. Корица и чили несколько смягчают его излишнюю сладость, но все-таки желательно немного уменьшить количество белого шоколада в рецепте или добавить в него несколько капель кофейного или какао-ликера.



Тарталетки «Снегурочкина вишня»

12 штук

Что нужно:

- 1 1/4 стакана муки
- 1/2 стакана сахарной пудры
- 3 ст. л. молотого миндаля
- 125 г сливочного масла плюс еще немного для смазывания формочек
- 1 желток
- 1–2 ст. л. молока
- сахарная пудра

Для начинки:

- 150 г маскарпоне
- 50 г мягкого творога
- 2 ст. л. сахарной пудры
- 250 г вишни (консервированной или замороженной)

Что делать:

Для тарталеток перемешать муку, сахарную пудру и молотый миндаль и порубить ножом со сливочным маслом до образования крошек. Яичный желток слегка взбить с молоком и влить в тесто. Кончиками пальцев аккуратно замесить тесто, завернуть в пленку и убрать на 30 мин. в холодильник. Формочки смазать сливочным маслом и слегка присыпать мукой. Тесто разделить на 12 частей, раскатать каждую в круг, уложить в формочки и прижать к донышку. Накрыть каждую алюминиевой фольгой и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 10–12 мин. Снять фольгу и печь еще 3–5 мин., до золотистого цвета. Вынуть заготовки из формочек и охладить на решетке. Для начинки с консервированной вишни тщательно отцедить сироп, а замороженную разморозить при комнатной температуре, после чего слить сок. Маскарпоне перемешать с творогом и сахарной пудрой и разложить по тарталеткам. Украсить каждое пирожное ягодами и обильно посыпать сахарной пудрой.



Новогодняя сказка в стаканчиках

8–10 порций

Что нужно:

- 3/4 стакана муки
- 3 ст. л. сахара
- 50 г сливочного масла
- горсть орехов кешью
- клубника для украшения

Для шоколадного крема:

- 100 г белого шоколада
- 2 ст. л. жирных сливок
- 1 ст. л. сливочного масла

Для сливочного крема:

- 250 г сливочного сыра
- 100 г жирной сметаны
- 200 мл сливок жирностью 30%
- 3–4 ст. л. коричневого сахара
- 2 пакетика (по 11 г) желатина
- 3 ст. л. молока
- щепотка молотого имбиря
- щепотка корицы

Что делать:

Для теста порубить ножом муку, масло и сахар в крупную крошку. Застелить противень пергаментом и насыпать крошки. Выпекать в духовке при 170 °С 15 мин. (не подрумянивать!), охладить. Для сливочного крема залить желатин молоком, оставить на 20 мин., затем готовить на водяной бане, помешивая, до растворения. Взбить сливки с коричневым сахаром. Сливочный сыр перемешать со сметаной, имбирем, корицей и растопленным желатином. Соединить со взбитыми сливками. Для шоколадного крема наломать шоколад на кусочки, добавить сливочное масло и сливки и растопить на бане. Сохранять теплым. Большую часть орехов крупно порубить.
На дно стаканов насыпать хрустящей крошки, добавить слой сливочного крема, посыпать орехами и залить шоколадным кремом. Вновь добавить сливочный крем, украсить сверху небольшим количеством крошки, целыми орехами и выложить несколько ломтиков клубники. Убрать в холодильник до подачи.



Брат колобка

Рождественский имбирный человечек – это не только герой из мультфильма «Шрек», а вполне себе самодостаточная кондитерская единица. Готовится он довольно просто, единственная сложность – потом заставить себя съесть его. Уж очень хорошенький!

У английского детского писателя Дональда Биссета есть сказка «Имбирное печенье». В ней рассказывается о Премьер-министре, глупые речи которого во время выступлений весьма удачно заглушал его слон, с аппетитным хрустом уплетающий имбирное печенье. «Никто не мог и слова расслышать из речи Премьер-министра, но когда он умолк, все захлопали. «Это лучшая его речь!– говорили все. – Вот видите, наш Премьер-министр умный человек!» А как повезло слону! Оказывается, имбирное печенье – это отличное средство и от голода, и от чужой глупости.

Удивительно, но факт: многие добавляют в тесто пряности и специи для ароматизации, но вы никогда не услышите упоминаний о тесте коричном или мускатном, гвоздичном или цитрусовом. А вот название «имбирное» прижилось и основательно закрепилось в языке. Что мы знаем о нем? Прежде всего – это песочное тесто с добавлением молотого или натертого корня имбиря. Оно используется для выпечки печенья разнообразных форм. Чаще всего из такого теста выпекают детали для сборного пряничного домика и разнообразное фигурное печенье, которое потом можно использовать для украшения елки, при сервировке стола или в качестве подарка.

Рецептов имбирного теста много. В принципе вы можете использовать для него свой, проверенный вариант песочного теста, но только с добавлением имбиря.

- В тесто молотый имбирь обычно вводится при замесе – от 1 до 1,5 ч. л. пряности на 1 кг теста.
- Молотый имбирь в выпечке хорошо сочетается со светлой и темной патокой, корицей, гвоздикой, мускатным орехом, цедрой цитрусовых и изюмом.

Советы создателю имбирного человечества

1 Молотый имбирь, как и другие сухие ароматизаторы, лучше в первую очередь смешивать с маслом. Аромат будет улетучиваться медленнее.

2 Оптимальная температура воздуха на кухне при замешивании песочного теста вообще и для имбирного в частности – 18–22 °C. При 25 °C и выше масло может отделиться от других составляющих, тогда тесто будет крошиться, а готовые изделия получатся жесткими. Поэтому при раскатывании желательно почаще проветривать помещение, а руки время от времени ополаскивать холодной водой.

3 Если тесто так и не стало пластичным и однородным, добавьте в него яичный желток. Помните, что желтки увеличивают рассыпчатость самой выпечки и добавляют ей нежности. Конечно, дополнительный желток можно заменить и водой. Тесто станет более мягким, но вкус печенья от этого не выиграет.

4 Не вымешивайте тесто очень долго.

5 Во время раскатывания пласта старайтесь минимизировать добавление муки.

6 Для того чтобы форма печенья не искажалась, лучше всего раскатанный на столе пласт теста аккуратно намотать на скалку и переложить ровным слоем на противень. И только потом при помощи формочек, трафаретов или шаблонов вырезать фигурки.

7 Учитесь определять готовность имбирного печенья по внешнему виду. Выпечка слегка поднялась, ее поверхность стала золотистой, а края подрумянились? – Печенье готово.

8 Горячий противень поставьте на несколько минут на решетку– печенье чуть затвердеет и станет более хрустящим. Затем переложите его на решетку или на пергамент до полного остывания.

9 Имбирные пряники сначала полностью охладите на ровной поверхности и только потом начинайте украшать, если это необходимо.

10 Если вы испекли имбирные украшения заранее, то им нужно дать полностью остыть и завернуть каждое в пергамент или пленку.

Настойчивые и игривые

Как бы ни складывалась наша финансовая жизнь, пришло время праздников – и никуда от них, к счастью, не деться. Устройте вечеринки, где еда присутствует лишь в качестве дополнения – только для того, чтобы гости, дольше находясь в сознании, успели оценить вашу фантазию и разнообразие напитков. Мужчин поите настойками, дам – игристым

Настаиваем

В том, чтобы просто купить много водки и устроить мальчишник, нет ничего ни занятного, ни оригинального, хотя успех все равно обеспечен. А вот если вы заранее купите много водки и немножко ее усовершенствуете – вас ждет не успех, а триумф. Водка может быть одна и та же, а вариантов усовершенствования – около десятка, причем усилий от вас потребуется минимум: продукты помыть, обсушить и в правильных сочетаниях залить огненной водой.

Чтобы сделать водочную настойку, потребуется хороший базовый элемент. Из плохого у вас получится плохая настойка – вы же не ради этого будете страдать столько времени, обходя дозором бутылочную батарею? То, на чем вы ее будете настаивать, тоже должно быть самого лучшего качества. Высохшие лимоны, задумавшаяся клубника и купленные три года назад специи не подойдут. Настойка на них получится невыразительная.

То, во что вы ее наливаете, тоже может сыграть вам на руку. На Западе для настоек продают специальные прозрачные сосуды неземной красоты, с краником. Их можно гордо выставлять на всеобщее обозрение… Впрочем, у нас на Руси с этой же целью придумали когда-то водочные графины.

Итак, берете чистые емкости: бутылки с широким горлышком, или банки, или кувшины – что вам удобнее. Кладете подготовленную добавку, заливаете водкой, закрываете и оставляете в покое. Лучше всего на 10–12 дней (не дольше!), но иногда и 2–5 суток бывает достаточно, если добавки было много или она обладает сильным ароматом. Потом водку нужно процедить и при желании подсластить – мелкокристаллическим сахаром, сахарным сиропом или медом. Подавать такие настойки можно как сами по себе, так и с колотым льдом в бокалах для мартини или смешанными с содовой водой в бокалах «хайбол». Даешь крепкой мужской компании вечеринку высокой крепости!

Три цитруса

1 красный грейпфрут, 3 мандарина и 3 лимона вымыть щеткой, часто наколоть, залить 1,5 л водки, настаивать 5–6 дней.

Тоскана

Лимон вымыть щеткой, часто наколоть, залить 1 л водки, добавить по 2 веточки розмарина и базилика, настаивать 3–4 дня.

Лайм и клубника

2 крупных лайма вымыть щеткой, разрезать вдоль на четвертинки. 100 г клубники нарезать тонкими дольками. Все залить водкой доверху, добавить 1–1,5 ч. л. розового перца горошком. Настаивать 2 дня.

Пряная клюква

1 стакан свежей клюквы перебрать, залить 750 мл водки, добавить по 1 ч. л. гвоздики и черного перца горошком, 1 палочку корицы, 2 см свежего корня имбиря, настаивать 7–8 дней, процедить, добавить мед по вкусу.

Груша и мускат

1 красную грушу, 4 половинки сушеной груши и расколотый мускатный орех залить 1 л водки, настаивать 8 дней.

Острый чили

Очистить 2 небольших перчика чили и 1 красный сладкий перец, мякоть нарезать вдоль. Залить все 750 мл водки, добавить 1 зубчик чеснока, настаивать 10 дней.

Сельдерейная

2 черешка сельдерея, небольшой кусочек корня сельдерея крупно нарезать, добавить 1 ст. л. семян сельдерея и 1 л водки. Настаивать 5 дней.

Хреновуха

1 средний корень свежего хрена очистить и нарезать крупными брусочками. Положить в литровую емкость, долить водкой доверху, настаивать 5 дней.

Таиланд

1 лайм вымыть щеткой, часто наколоть. 2 корня кинзы, небольшой пучок кинзы (только стебли), 2 стебля лимонного сорго промыть, сорго раздавить скалкой, все залить 750 мл водки, настаивать 8–10 дней.

Ананас и ваниль

200 г свежего ананаса и половину лимона крупно нарезать, залить 500 мл водки. Стручок ванили разрезать вдоль пополам, кончиком ножа выскрести в водку семена, положить стручок. Настаивать 3–5 дней.

Тархун

Большой пучок тархуна тщательно промыть, размять стебли, залить 750 мл водки, настаивать 3–4 дня.

Экзотика

1 крупный манго и половину свежего кокоса очистить от кожуры, манго срезать с косточки, кокос натереть на терке. 2 плода маракуйи разрезать пополам, вынуть мякоть. Залить все 750 мл водки, настаивать 6–7 дней.



Подыгрываем

Никак не отрицая того факта, что многие – даже весьма кисейные на вид – барышни с большим удовольствием пьют водку и прочие крепкие напитки, мы все же предложим вам устроить «для девочек» более легкую и игривую (точнее, игристую) вечеринку на основе шампанского. Принцип тот же, что и на вечеринке «для мальчиков»: народ должен прийти не слишком голодным, чтобы успеть оценить все разнообразие предложенных вами напитков. Да, мы знаем, что шампанским можно называть только Шампанское. Но по укоренившейся традиции будем называть здесь этим ласкающим слух словом любое игристое вино, даже производства Малой Арнаутской. Потому что Новый год отмечаем, а какой Новый год без шампанского?

После того как Жак Боланже, глава знаменитого дома шампанских вин Bollinger, умер в 1941 году, бразды правления компанией взяла в свои руки его вдова Элизабет, больше известная как Лили. Когда речь заходит о любви дам к шампанскому, чаще всего цитируют именно ее: «Я пью шампанское, когда я счастлива и когда грущу. Иногда я пью его, когда я одна. Если я с компанией, мы пьем его непременно. Я люблю пригубить его, когда не голодна, – и обязательно выпиваю, когда хочу есть. Больше я не прикасаюсь к нему ни при каких условиях – кроме тех случаев, когда просто хочу пить». Такой глобальной, всепроникающей любовью к этому великолепному вину отличается, конечно, не каждая женщина – но от бокала-другого не откажется почти ни одна.

Шампанское всегда считалось праздничным напитком. Коктейли тоже – не так чтобы повседневными. Поэтому, делая коктейли с шампанским, вы в результате выпиваете двойную дозу торжества. Кроме того, коктейли помогают гармонично совместить в одном пространстве два непримиримых лагеря. Это же известный факт – одни только брют и признают, а у других «Советское» полусладкое до такой степени впиталось в кровь, что брют не вызывает ничего, кроме внутреннего протеста и наружного кривления лица. А вот если к брюту добавить немножко сладкого ликера… Из полусладкого шампанского коктейли получаются, на наш взгляд, слишком приторными – но некоторым все равно нравится.

Первый известный нам из старинных книг (конкретно из книги Джерри Томаса «Как смешивать напитки») коктейль с шампанским существует до сих пор. Его обычно называют «Классический коктейль с шампанским», и делается он так: кладете в бокал для шампанского кусочек сахара, наливаете на сахар несколько капель биттера (лучше всего купить «Ангостура»), а потом вливаете шампанское и украшаете полоской лимонной цедры. Получается очень изысканно. Самые распространенные и немножко уже банальные (но от этого ничуть не менее вкусные) – это коктейли «Кир ройяль» (шампанское с Crème de Cassis, черносмородиновым ликером) и «Беллини» (шампанское с пюре из белого персика). Но знаете что – не останавливайтесь на этой троице, идите дальше!

Клубничный ройяль

Влить в бокал 30 мл клубничного ликера, долить доверху шампанским, украсить свежей клубникой.

Бомбей Беллини

Протереть очень спелое манго через сито, положить 1 ст. л. пюре в бокал, долить шампанским доверху, подавать с короткой соломинкой.

Мэрилин Монро

Влить в бокал 40 мл кальвадоса или яблочного бренди, добавить несколько капель сиропа «Гренадин», долить доверху шампанским, украсить яблочной долькой.

Поцелуй на ночь

Смочить 1 кубик сахара биттером «Ангостура», положить в бокал, влить 20 мл «Кампари», долить шампанским доверху.

Японский тайфун

Влить в бокал 40 мл дынного ликера «Мидори» и 20 мл свежевыжатого сока лайма, долить шампанским доверху, украсить кожурой лайма.

Черный бархат

Налить половину бокала шампанским, долить доверху очень холодным пивом «Гиннесс».

Шампань Чарли

Влить в бокал 30 мл абрикосового бренди, долить шампанским доверху, украсить долькой консервированного абрикоса.

Мечтающая Калифорния

Смешать в шейкере со льдом по 15 мл ананасового сока и вишневого ликера с 5 мл лимонного сока, сцедить в бокал, долить шампанским доверху.

Изумруд

Влить шампанское в бокал, добавить мятный ликер в соотношении 8:1, украсить листьями свежей мяты.

Мимоза

Влить в бокал 60–80 мл свежевыжатого апельсинового сока, долить шампанским доверху, украсить апельсиновой долькой.

Жизнь в розовом цвете

Положить в бокал 1 кубик сахара, влить 15 мл розовой воды, долить доверху розовым шампанским.

Клюквенная топь

Влить в шампанское клюквенный сок (лучше свежевыжатый) в соотношении 4:1. Можно добавить несколько свежих ягод.

Груша Вильямс

Влить в бокал 20 мл грушевого ликера, положить мелко нарезанную дольку груши, долить шампанским доверху.

Кузина королевы

Влить в бокал 30 мл водки, по 15 мл «Гран-Марнье», «Трипл Сек» и сока лайма, долить шампанским доверху, добавить пару капель биттера «Ангостура».

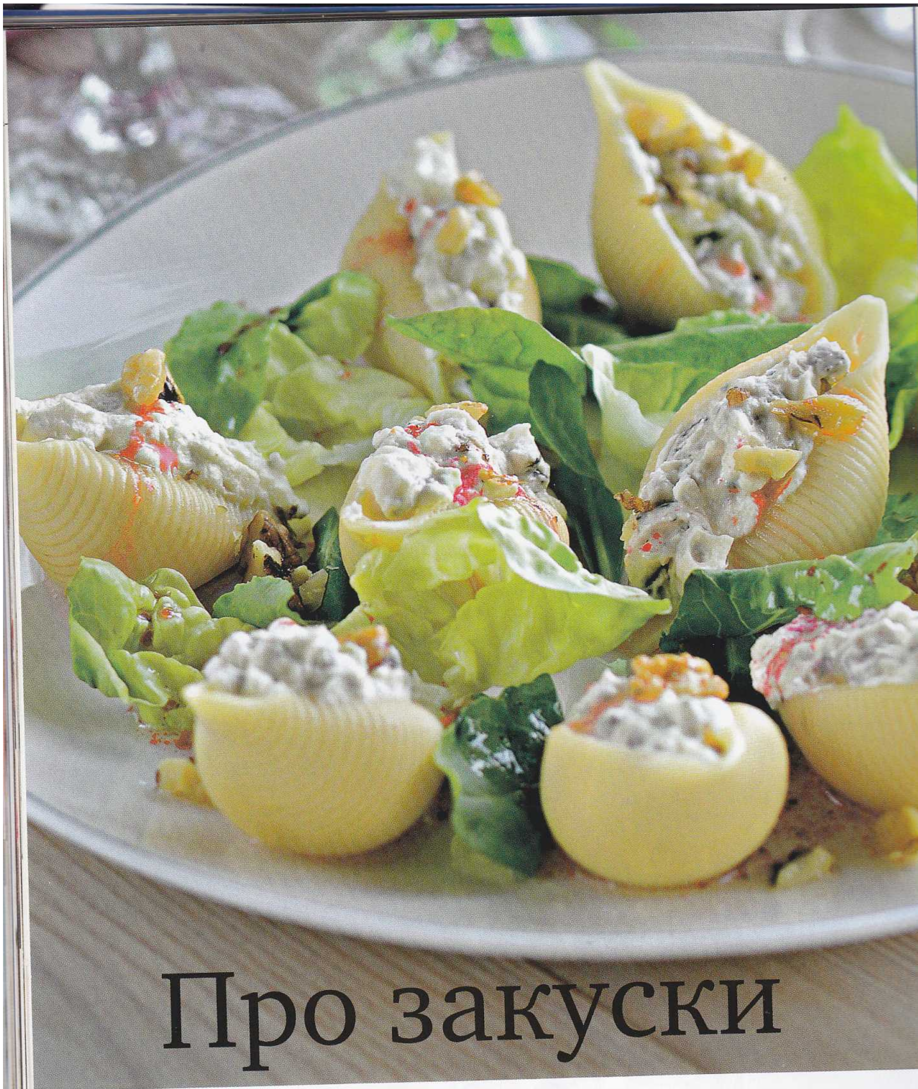
Френч-75

Наполнить бокал льдом, влить 40–45 мл джина и сок половины лимона, добавить 1/2 ч. л. сахарной пудры, долить шампанским доверху. Украсить вишенкой или лимонной цедрой.

Русская ягода

Заранее, за 10 дней залить свежую или замороженную малину водкой из соотношения 1:2. Положить в бокал несколько готовых ягод, влить 30 мл водки, долить шампанским доверху.



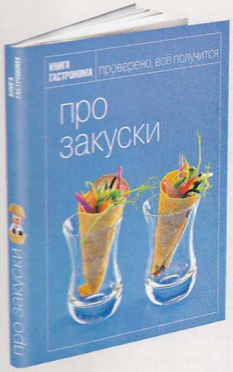


Про закуски

Отличительный признак закуски – размеры. Она не должна занимать… ну, скажем, больше четверти тарелки. А еще закуски не мешают разговаривать! Это еда для тех, кто против правила: «Когда я ем, я глух и нем»

Вы приходите в гости, и первое, что встречает вас после улыбки хозяев, – уставленный закусками стол. Если впереди уютный домашний обед, это могут быть запеченный в пергаменте палтус с гребешками, маффины с лисичками и «Наполеон» с рокфором и грушами. Если торжественный прием – устрицы «Рокфеллер» и карпачо из утки и фуа-гра. Коктейльная вечеринка? Тогда тосты с курицей карри, конфеты из сыра, финики в беконе, теплые тарталетки с кальмарами или пряные фрукты в алкоголе… А ваши дети тем временем будут лакомиться сэндвичами-кошками, мини-пиццами и «свинками в одеялах». И всем будет хорошо.

В книге «Про закуски» много новых и совершенно уникальных рецептов, которые до сих пор нигде не публиковались. Поэтому, как всегда, мы их все проверили, то есть каждое блюдо приготовили и съели. И если было нужно, что-то в рецепте исправили. Чтобы вам понравилось и у вас тоже все получилось.



«Ракушки», фаршированные сыром и орехами

8–10 порций

Сварите 500 г конкильони (пасты в виде гигантских ракушек) в большом количестве подсоленного кипятка до состояния «аль денте», откиньте на дуршлаг, обдайте холодной водой и обсушите. Выложите 200 г очищенных грецких орехов на противень, поставьте под хорошо разогретый гриль на 2–3 мин., выньте и остудите. Затем порубите орехи ножом не очень мелко.
Для заправки взбейте венчиком 4 ст. л. масла грецких орехов, 8 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин» и 3 ст. л. красного винного уксуса, приправьте солью и свежемолотым черным перцем по вкусу. Для начинки раскрошите 300 г сыра с голубой плесенью вилкой. 200 мл сливок для взбивания взбейте в пышную пену. Аккуратно смешайте сыр и сливки. Нафаршируйте этой смесью ракушки. Выложите любые свежие салатные листья на блюдо, на них уложите фаршированные ракушки. Полейте ракушки заправкой, посыпьте орехами. Подавайте немедленно.



СОВЕТ ГАСТРОНОМА

Вы можете как угодно экспериментировать с сырами в начинке для ракушек: класть сливочный сыр, фету, творог или козьи и овечьи сыры. Главное, чтобы они были растерты в однородную пасту или раскрошены и легко соединялись со взбитыми сливками.

Поменьше есть, побольше улыбаться!

Народная артистка Украины Руслана Лыжичко, больше известная как просто Руслана, поделилась с «Гастрономом» личными секретами сохранения прекрасной физической формы и отличного настроения

1 На родине все вкусней

Блюда моей родины – самые вкусные. Например, бануш: золотая каша из кукурузы с ароматной подливкой из белых грибов, посыпанная соленой брынзой. Или львовский борщ. Свеклу отварить до полуготовности в подсоленной воде, добавив немного уксуса. Затем очистить, нарезать соломкой и тушить с томатным пюре минут 20–30. В бульон положить нарезанный дольками картофель, довести до кипения, добавить свеклу, обжаренные, тонко нарезанные морковь и лук, специи. Когда борщ готов, настоялся полчаса, влить в него свекольного кваса. При подаче положить в тарелку мелко нарезанное отварное мясо, сметану и посыпать зеленью.

2 Не забывайте «вкусные» семейные традиции

Готовить я люблю. И, судя по отзывам, у меня это получается неплохо. Виртуозом в этом деле была моя бабушка. Какие у нее получались вареники! А домашний хлеб, а куличи… Это же чудо! Я, когда была маленькая, обожала наблюдать, как бабушка готовит закваску, как тесто поднимается, его кладут в форму, обмазывают желтком. Потом ты стоишь у печки, вдыхаешь аромат и молишься, чтобы все скорее испеклось. Все-таки приготовление еды здорово поднимает настроение!

3 Радуйте близких и готовьте то, что они любят, но выбирайте максимально полезные блюда

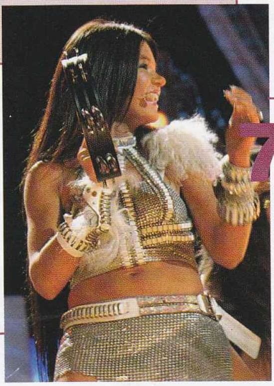
Когда я дома, то стараюсь побаловать мужа чем-то особенным. Саша – трудоголик, работает практически 24 часа в сутки, у него не то что на разносолы, вообще на еду нет времени. Он очень нетипичный мужчина: спокойно обходится без мяса, а вот без картошки просто жить не может. Поэтому я стала «заложницей» картофельных блюд. Умею делать картошку сотней способов. Например, запекаю в мундире, а внутрь кладу разнообразные начинки – и фигуру берегу, и сохраняю максимум полезных веществ.

4 За праздничным столом наслаждайтесь общением и не переедайте

Я люблю застолья, но только с родными и друзьями. Это бывает крайне редко, поэтому для меня праздник – возможность увидеть дорогих мне людей, а не наесться и напиться. Обычно для гостей я готовлю борщ, запекаю в керамических горшочках мясо со специями, картофель с мясом и черносливом, леплю вареники.

5 Любимое лакомство в гомеопатических дозах

Я не подвержена приступам депрессии и плохого настроения. А в редкие минуты грусти стараюсь думать только о хорошем, улыбаться и есть шоколад. По чуть-чуть!



6 Хороший алкоголь – чистый алкоголь

К крепким спиртным напиткам я отношусь спокойно. Сама практически их не употребляю. Но могу сказать, что самую вкусную самогонку делают на Западной Украине. Ее там гонят из ягод и разнообразных целебных кореньев. Настоящая самогонка должна быть кристально прозрачной – как слеза. Тогда от нее голова не болит и нет других неприятных последствий – одна только польза.

7 Движение и правильное питание лучше всяких диет

Во время гастролей часто я вообще не успеваю пообедать или поужинать. Может, это и хорошо: есть надо поменьше. А если и ем, то только здоровую пищу. И, конечно, не перед концертом, мне ведь надо танцевать, активно двигаться. Я внимательно слежу за своим рационом, стараюсь есть больше салатов, пить свежевыжатые соки. Но на диетах не сижу: бушующий во мне адреналин сжигает все лишнее. Еще я качаю пресс, бегаю, кручу обруч, регулярно плаваю в бассейне. Я без ума от экстремальных видов спорта, но зря стараюсь не рисковать, не выходить за рамки – у меня же семья! Обожаю лошадей – это моя страсть. Когда я села на лошадь впервые, ощутила полное счастье. Высшее наслаждение для меня – это бешеный галоп по полю.

Кормить с руки

Перед новогодними праздниками остро встает вопрос: что подарить? То дорого, это дешево, еще вариант – «у них все есть»... Кажется, пришло время вернуться к вкусным подаркам, сделанным своими руками







Орехи и сухофрукты

Выберите на развале с сухофруктами самые красивые и некрупные сушеные мандаринчики, лимончики, финики, райские яблоки. Уложите их в банку слоями, перекладывая любыми жареными орехами и специями (бадьян, корица, кардамон). Плотно закройте. Лакомство готово через 2 дня.

Фигурный зефир

2 ст. л. желатина замочите в 3 ст. л. воды на 20 мин. Из 3 стаканов сахара и 0,5 стакана воды сварите сироп до состояния «мягкого шарика». В горячий сироп добавьте желатин, взбивайте миксером 15 мин. Продолжая взбивать, понемногу добавьте 3 белка, взбивайте еще 10 мин. Фигурные силиконовые формочки присыпьте сахарной пудрой, выложите получившуюся массу, дайте подсохнуть один день.

Мед с орехами

На 200 г меда возьмите горсть любых сырых очищенных орехов. Положите орехи в небольшую форму для запекания, обжарьте в духовке при 180 °C 7 мин., влейте мед, доведите почти до кипения, переложите в банки или красивые толстостенные бокалы, плотно закройте обычными или бумажными крышками. Мед готов через 1 день.

Ароматизированная соль

Положите 1 ст. л. семян фенхеля на сухую сковороду и прогрейте 3 мин., помешивая. Затем слегка растолките в ступке вместе с парой щепоток сушеной лаванды и сушеного тимьяна. Смешайте со 100 г хорошей крупной морской соли, предварительно нагретой в микроволновке, в течение 2 мин. Неплотно прикройте. Соль готова через 3 дня.









Ванильный сахар с фиалками

Возьмите мелкокристаллический сахар и стручки ванили (на 500 г сахара 2 стручка ванили). Один стручок нарежьте поперек на небольшие кусочки. Второй разрежьте вдоль пополам, выскребите в сахар семена. Тщательно смешайте сахар с семенами и нарезанными кусочками ванили, уложите в банку, положите разрезанный в длину стручок. Сверху уложите несколько цветков фиалок. Сахар готов через 4 дня.

Ароматизированные масло и уксус

Положите в красивую бутылку 2 ч. л. сушеных перчиков чили, залейте оливковым маслом. В другую бутылку поместите большую веточку сушеного розмарина, залейте белым винным уксусом. Плотно закройте. Масло и уксус будут готовы через неделю.

Белые медовые брауни

На водяной бане растопите 180 г белого шоколада, добавьте 4 ст. л. меда и 150 г сливочного масла, нарезанного маленькими кусочками. Взбейте венчиком до однородности, добавьте 2 яйца, взбейте еще раз. Просейте в миску 0,5 стакана муки, добавьте 2/3 стакана сахара, смешайте с шоколадной массой. Выложите тесто в смазанную маслом форму, выпекайте при 180 °С 30 мин. Остудите, нарежьте квадратиками или кружками. При желании покройте брауни готовой белой или шоколадной глазурью, посыпьте кондитерскими присыпками и украсьте маленькими марципановыми фигурками. Дайте брауни слегка подсохнуть, потом положите в широкую прозрачную емкость, закройте крышкой из плотной бумаги, завяжите.

Куда птичку ставить?

Птица на русском праздничном столе – явление привычное и законное. Но стол этот уставлен закусками до такой степени, что для подоспевшей с пылу с жару птички обычно не находится места. С нашей уткой проблемы не будет: вы ее гостям покажите – и уйдите на кухню. Гости сами придут к вам с тарелками



Утка с нектаринами и розовым перцем

4–6 порций

Что нужно:

1 подготовленная утка весом 2,5 кг
4 крупных нектарина
2 средних кислых апельсина
4 ч. л. плюс 4 ст. л. цветочного меда
2 ст. л. светлого соевого соуса
сухое розовое вино
розовый перец горошком
соль

Что делать:

Утку ошпарить большим количеством кипятка, обсушить, натереть внутри и снаружи солью и розовым вином. Надеть на бутылку и поставить в холодильник на 12 ч. Периодически смазывать вином. Нектарины разрезать пополам, удалить косточку. Уложить нектарины в большую форму для запекания срезом вверх, положить в центр каждой половинки по 1/2 ч. л. меда, посыпать размятым в пальцах перцем и поставить в центр духовки с сильно разогретым грилем на 10 мин. Вынуть, полностью остудить, нарезать крупными кусками. Гриль выключить, форму не мыть. Нафаршировать утку нектаринами не очень плотно, оставшиеся куски отложить. Уложить утку грудкой вверх на решетку в форму, где запекались нектарины. Если решетки нет, можно уложить на 2 перевернутых вверх дном глубоких блюдца. Влить 1 стакан воды с 1/3 стакана вина, закрыть форму крышкой или фольгой, запекать при 180 °C 40 мин. Апельсины вымыть щеткой. С 1 апельсина снять цедру, выжать сок из 2 апельсинов. Смешать сок с цедрой, большой щепоткой раскрошенного перца, оставшимся медом, соевым соусом и 3–4 ст. л. вина. Утку открыть, смазать со всех сторон получившейся смесью. Уложить рядом оставшиеся нектарины. Увеличить температуру духовки до 220 °C. Запекать, регулярно смазывая смесью, 30–40 мин. Если вся жидкость внутри формы выпарится, подливать вино с водой. Перед подачей дать утке постоять 15 мин.

Ягодка опять



Пыльный пес

1 порция

Что нужно:

60 мл водки
15 мл Crème de Cassis
150 мл имбирного эля
1 ч. л. лимонного сока
несколько капель биттера «Ангостура»
кубики льда

Что делать:

Смешать в шейкере со льдом водку, ликер, лимонный сок и «Ангостуру». Процедить в стакан «хайбол», наполовину заполненный льдом. Долить эль, украсить долькой лимона или спиралью из лимонной кожуры.

Клубничная кайпириссима

1 порция

Что нужно:

25 мл светлого рома
25 мл клубничного ликера
4 ягоды клубники
половина лайма
крошеный лед

Что делать:

Лайм нарезать ломтиками. В бокале «олд-фэшнд» при помощи пестика или черенка барной ложки раздавить 3 клубники с лаймом, наполнить бокал крошеным льдом, сверху залить ром и клубничный ликер. Украсить бокал оставшейся клубникой. Подавать с двумя короткими соломинками.

«Маргарита» с перцем

1 порция

Что нужно:

4–5 ягод клубники
30 мл лимонного сока
20 мл клубничного сиропа
50 мл текилы
щепотка свежемолотого черного перца
3 кубика льда

Что делать:

В блендер выложить все ингредиенты и взбивать 1,5 мин. Подавать в бокале «маргарита» с соленой каемкой, закрепив на краю бокала свежую клубнику, надрезанную «веером», и парой соломинок. Так как коктейль довольно густой, соломинки не должны быть тонкими.

Танец на песке

1 порция

Что нужно:

30 мл шотландского виски
45 мл черри бренди или вишневого ликера
30 мл лаймового сока
100 мл клюквенного сока
кубики льда

Что делать:

Поместить все компоненты в стакан «хайбол», наполненный льдом, и перемешать. Подавать с соломинкой, украсив бокал вишенкой.

Наступление зимы вовсе не означает, что нужно хандрить и не думать о лете. Лучше всего о теплых днях напомнят яркие, ароматные и не слишком алкогольные ягодные коктейли



Смородиновый тоник

1 порция

Что нужно:

- 45 мл смородинового ликера
- 180 мл тоника
- 60 мл апельсинового сока
- 30 мл лаймового сока

Что делать:

Смешать в шейкере все ингредиенты, кроме тоника. Вылить на лед в стакан «хайбол», долить тоник. Украсить долькой апельсина.

Фруктовый сауэр

1 порция

Что нужно:

- 30 мл джина
- 15 мл малинового ликера
- 100 мл клюквенного сока
- 15 мл лаймового сока
- лед

Что делать:

Смешать в шейкере все ингредиенты, подавать в стакане «хайбол» со льдом. Гарнир – ягоды малины на коктейльной палочке и листочки мяты.



Мария Носова, бармен – Сезон летних ягод очень недолог, а вот коктейлями с ягодными ликерами можно наслаждаться круглый год. Конечно, самый вкусный коктейль получается именно со свежими ягодами – но замороженные, особенно в измельченном виде, тоже могут стать прекрасным вариантом. А если к ним добавить ягодный ликер...

Попробуйте, к примеру, освежить классические рецепты ноткой ягодного вкуса. Почему бы не смешать смородиновую «Отвертку»? Замените половину порции водки смородиновым ликером, да и водку можно взять смородиновую, плюс традиционный апельсиновый сок, капелька «Гренадина», стакан со льдом – и готово! Или сделайте из замороженной клубники с текилой «Маргариту» – в нее даже лед добавлять не придется...

Зимой во время какой-нибудь особенно «жаркой» вечеринки освежитесь при помощи ягодного фраппе: взбейте в блендере горсть колотого льда со стопкой любого ягодного ликера; поскольку ягодные ликеры очень сладкие, желательно добавить по вкусу немного лимонного или лаймового сока.

Фавориты зимнего сезона конечно же замороженные клубника, малина, смородина и вишня. Однако если вы набрели на ликер из лесных ягод – можно придумать эксклюзивный рецепт! Та же «Маргарита» с черничным или ежевичным ликером, черничный или земляничный «Дайкири» или, к примеру, крепкий шутер, известный как «Счастье лесника» (у большинства коктейлей вообще очень странные названия): налейте слоями в стопку по 20 мл черничного или ежевичного ликера и абсента и выпейте одним глотком. Такие коктейли станут настоящим сюрпризом для любителей смешанных напитков.

А шипучий цитрусово-ягодный физз – это же почти лимонад! Последовательно наливаете в бокал «хайбол» со льдом 30 мл водки, 15 мл Crème de Cassis, доливаете «Биттер Лемон» и лимонный сок по вкусу, размешиваете длинной палочкой и украшаете долькой лимона. Вместо смородинового ликера можете взять любой другой по вашему желанию, особенно хорош дынный Midori. Совсем немного алкоголя и полный простор для фантазии бармена. В том числе и бармена-любителя.

Первое утро

Ленивое, сонное, солнечное, морозное… Хочется, чтобы первое утро нового года оказалось именно таким. Мы попросили известных московских актеров рассказать, что они будут делать после бурной новогодней ночи…





Елена Захарова,
актриса Театра Луны

– Первого января я обязательно постараюсь прийти на день рождения к Галине Александровне, своей приятельнице, большой любительнице театра и литературы. У этой хлебосольной дамы всегда собирается интересная компания – Олег Табаков, Роман Виктюк, художники, писатели... А вот где буду встречать Новый год, еще не знаю. В этом году я вела насыщенный образ жизни: сыграла главные роли в сериале «Принцесса и нищенка», ездила в Питер репетировать спектакль «Покровские ворота» и честно заслужила право на отдых.

У меня было несколько встреч Нового года, которые запомнились. Однажды влетела в загородный дом моих друзей буквально под бой курантов – поздно возвратилась со спектакля. В другой раз, это тоже было за городом, за час до полуночи в доме вдруг вырубился весь свет, и мы провели незабываемый праздник при свечах. Одно огорчило: в ту ночь меня показывали сразу в двух «Огоньках», а я их так и не увидела... У меня, кстати, есть новогодний ритуал: пишу записку с желанием, сжигаю ее, пепел бросаю в бокал с шампанским и выпиваю!..

Анастасия Колпикова,
актриса Театра на Таганке

– Конечно, мы будем дома! Сколько себя помню, Новый год всегда встречала с родителями и братом, потом с мужем, а теперь и с дочкой. И всегда – с телевизором, с подарками, с красивой и вкусной едой, которую, разумеется, будем дружно доедать первого января... В детстве у нас было правило: под елку надо спрятать свою тапочку – в нее Дед Мороз и положит подарок. Так вот мы с братом – уже к институту дело шло – продолжали подсовывать и свои тапки, и родительские, хотя знали уже, что чудес не бывает. А с появлением Ляльки Новый год снова стал для нас волшебным праздником. Мои ожидания? Хочется продвижения в профессии. После рождения дочки ничего, кроме малышки, меня не интересовало, а теперь человечек подрос, можно и работой заняться.

Алексей Захаров,
актер Театра Российской Армии

– Как хорошо, что теперь на первое января перестали назначать утренние спектакли! Как страшный сон вспоминаю, как однажды мы играли «Приключения Чиполлино». В театр требовалось явиться за час до начала, естественно, многие актеры были... хм... с головной болью. И в 11 утра за кулисами мы, конечно, «лечились». Я играл главную роль и много времени проводил на авансцене. Помню, в первом ряду сидела семья: бодрая мама, вялый такой мальчик и папа, которого в театр явно доставили спящим. И вдруг этот несчастный папа поднял голову, увидел всяких Луковок, Редисочек и Вишенок и чуть не выпал из кресла. Я увидел искренний ужас в его глазах: «Где я? Что за овощное кабаре?!» Так что, дорогие зрители, 1 января отдыхайте, а после обязательно приходите в театр!



Олег Марусев, актер Театра Луны

– Первого января я буду принимать экзамены. Какие тут шутки? Утром и начну. Приедут мои заочники – я же преподаю в нескольких учебных заведениях, готовлю кадры для театра и телевидения. Так что утро будет рабочим.

Новый год для меня – всегда событие, я не из тех, кто относится к этому празднику равнодушно или пренебрежительно. Актерская профессия предполагает одиночество, поэтому Новый год – повод пообщаться с друзьями, с коллегами, пошутить, похулиганить. Мы с женой и дочкой обычно проводим новогоднюю ночь вне родных стен – раньше это был Дом актера или Дом кино, теперь – клуб «Театр+ТВ» или какой-нибудь ресторан. Важно, чтобы там была очень вкусная еда – без этого я Нового года не представляю!

Хотя я много лет работал конферансье и телеведущим, за дружеским столом никогда не беру на себя обязанности тамады. Да это и не требуется в актерском кругу, где каждый может стать душой компании. Но бывают, конечно, ситуации, когда «вечер не задался». Помнится, как-то раз оказались мы с женой в одной не самой веселой компании, тогда мы по-английски оттуда ушли, я взял костюм Деда Мороза, и мы поехали поздравлять наших друзей. Друзья очень удивились и даже немного напряглись: вроде бы никто Деда Мороза не заказывал. Но когда я снял бороду, всем стало весело и хорошо. Правда, последние лет десять я на такие подвиги не способен...

Мои коллеги вам, наверное, уже говорили, что для артиста Новый год – время «забивать закрома». Когда-то я зарабатывал на елках: был первым Дедом Морозом в спорткомплексе «Олимпийский», где собиралось 40 тысяч зрителей, и мы давали по три представления в день. Сейчас, хотя возраст и позволяет играть дедушек – в наступающем году мне исполнится 65, с ролью Деда Мороза я уже завязал...



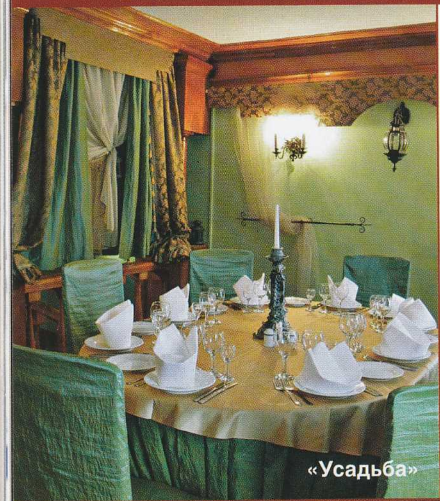
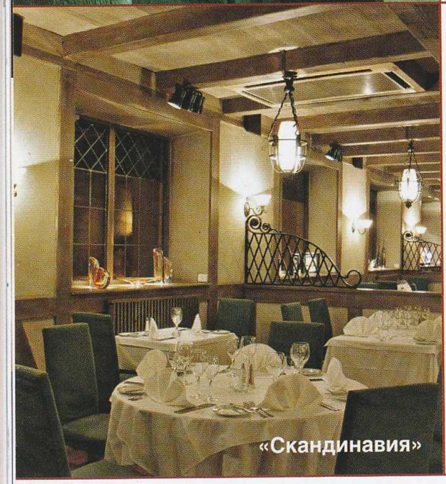
Александр Песков,
актер Театра Луны

– Первого января я буду отсыпаться! А после пробуждения всем советую навернуть борща или щей – эта сытная еда сразу даст сил на весь год! У меня есть три варианта встречи Нового года: дома, на работе и в дороге. Последний вариант – хуже всего. Никакой романтики в этом нет, одна мысль о том, что все сидят за столом, а ты торчишь в аэропорту или в купе, портит все настроение... Не знаю, надо ли «благодарить» финансовый кризис, но этот Новый год я скорее всего встречу в узком семейном кругу. Моя жена очень хорошо готовит, я и сам могу что-то изобразить, поэтому стол будет вкусный. Но, может быть, в праздничную ночь возникнут какие-то концерты, тогда и пригодится утренний борщ, о котором я сказал вначале.

В Новом году я желаю себе побольше работы в театре, в кино, на эстраде. В общем, активной самореализации!

Из бани – в сани

Долгие новогодние каникулы мы традиционно проводим в спячке – много едим, еще больше пьем и почти не двигаемся. Давайте попробуем кое-что изменить: мы приглашаем вас в рестораны, в которых гостям предлагают активные зимние развлечения – русскую баню и катание на коньках, ледяной бар и скачки на лошадях

	Расположение и часы работы	Атмосфера и интерьер	Шеф-повар и концепция заведения
 «Усадьба»	Ул. Дольская, 10 (м. «Царицыно»), тел.: 343-1510. Режим работы: 12.00–0.00. Открылся в 1989 году.	Ресторан занимает несколько приземистых одноэтажных зданий помещичьего дома XVIII века. Выстроены они вокруг просторного внутреннего дворика. Летом здесь накрывают большие деревянные столы, а зимой жарят шашлыки и барашка на вертеле. Сам ресторан – это семь залов: два основных, три банкетных и два VIP-кабинета (общее количество посадочных мест 300, летняя веранда вмещает до 450 гостей). Залы стилизованы под богатый помещичий дом: сводчатые окна с тяжелыми шторами, пылающие камины, канделябры, шкуры животных... Официанты в костюмах половых, музыканты в русских рубахах. Все скорее располагает к шумному банкету, чем к душевным семейным посиделкам.	Шеф-повар Елена Борисовна пришла в ресторан совсем недавно. Она поддерживает созданное ранее гастрономическое предложение, в котором во главу угла ставится добротная русская кухня, впрочем, несколько скорректированная советскими традициями. Плюс несколько модных европейских кулинарных хитов, которые, как и русские шедевры, подаются большими порциями. **Специальные предложения** Катание на санях по заснеженному Царицынскому парку и прочие зимние развлечения: снежки, спуски с горок на санках, кормление уток в незамерзающих полыньях Царицынского пруда. Дегустация жаренного на вертеле барашка во дворе ресторана.
 «Скандинавия»	М. Палашевский пер., 7, (м. «Тверская»), тел: 937-5630. Режим работы: 12.00–0.00. Открылся в 1995 году.	«Скандинавия» – огромный светлый ресторан для московских экспатов, их столичных друзей и региональных партнеров. Интерьер строг и лаконичен, персонал вышколен, но не подобострастен, а кухня высока без претензий на пафос. Во всех ресторанных залах (отдельный «зеленый кабинет», барная зона и основной зал вмещают до 140 гостей) много деревянных поверхностей, стульев с фисташковой обивкой, кое-где попадается обнаженная кирпичная кладка (дом-то старинный), но главный цвет – белый: скатерти, столы, посуда, бра на стенах, сами стены – все нежного молочного тона. Одним словом – совершенно как в Европе, без привычного московского шика и блеска.	Шеф-повар швед Юнас Грипп предлагает редкую в столице кухню Скандинавских стран. Для привычных европейских блюд отведено лишь несколько позиций. В меню много рыбы и дичи, приготовленных в соответствии со строгой и взвешенной скандинавской традицией. Рыбу жарят, парят, готовят на гриле и подают сырой: первое в Москве севиче начали предлагать именно здесь. **Специальные предложения** Ледяной бар во дворике ресторана: за барной стойкой изо льда разливают горячительные напитки в подмороженные стаканчики. Но бар удается создать лишь в морозную зиму. Тогда же получается залить каток и высечь ледяные фигуры.

Кухня и напитки

Объемную карту меню в богатом кожаном переплете открывает раздел «Блюда от шефа»: баранина на луковом мармеладе (920 руб.), филе дорады в кунжутном семени (1100 руб.), крем-суп из раковых хвостов на вологодских сливках (650 руб.). Деликатесные раковые хвосты есть и в салате «Оливье» с копченым куриным филе, корнишонами, грибами и овощами (380 руб.). В разделе «Рассолы из погребка» присутствуют селедка, капуста из дубовых бочек, маслята, чеснок маринованный и огурцы соленые. Из горячих закусок отметим соте из баклажанов (460 руб.), домашние котлеты из лосятины (480 руб.) и жареную фуа-гра с ежевично-малиновым соусом (1400 руб.). В качестве горячего блюда рекомендуем рыбную кулебяку с семгой и осетриной в сливочном соусе с кетовой икрой (1400 руб.) и бефстроганов с картофельным пюре (620 руб.). В винной карте – вина из Франции, Италии, Испании, Чили и Аргентины. Большинство из них подаются по бокалам – что всегда приятно.

Средний счет: 1500 руб.

Меню лаконично, но каждая позиция достойна вдумчивой дегустации. В разделе закусок сразу обращаешь внимание на сельдь по-скандинавски – это пять видов сельди, картофель, сыр boxholm и классический скандинавский аквавит (440 руб.). Интересна закуска с интригующим названием raraka – хрустящий картофельный блинчик, икра уклейки, лимон, сметана и красный лук (690 руб.). В разделе основных блюд семь позиций: морской язык с грибами и томатами (1180 руб.), утиная грудка в глазури из апельсина с лисичками и картофельно-луковыми блинчиками (960 руб.), филе ягненка с фасолью и красным луком (980 руб.). Отдельный раздел посвящен грилю: здесь и филе лосося (780 руб.), и ассорти из морепродуктов (940 руб.), и стейк из тунца (980 руб.), и свинина, и антрекот из говядины (1050 руб.) и др. Винная карта невелика: лучшие образцы из Старого и Нового Света плюс разнообразный крепкий алкоголь и коктейли на его основе.

Средний счет: 2000 руб.

* Средний счет указан без учета спиртных напитков.



ВЗГЛЯД СО СТОРОНЫ
Тамара Иванова-Исаева, главный редактор «Pulse Санкт-Петербург»:

– Есть в Питере места, идеальные для любителей активного отдыха и вкусной еды, там оживленно даже зимой. Вот, например, вблизи Петропавловской крепости. Публика глазеет на лунки рыболовов и красные тела знаменитых (судя по возрасту – еще ленинградских) моржей. По невскому льду в морозные зимы вдоль берега проложена лыжня, носятся снегоходы и квадроциклы. Любители загара уже с февраля ловят ультрафиолет у нагретого солнцем гранита, обнажаясь почти полностью и презрительно взирая на идущие мимо шубы. В самой крепости всегда найдется неплохая выставка, а в расположенных там же русских ресторанчиках – ароматный глинтвейн, обширный выбор водки и закусок.

Другую зону зимнего отдыха питерцы называют просто «острова». До Крестовского острова с его Парком Победы, кортами, лыжнями и многочисленными ресторанами и соседнего Елагина острова (с дворцами, катками и тройками) от Петропавловки десять минут на машине или две остановки на метро. Здесь – царство лыжников и рай для детей, обожающих аттракционы парка «Диво-остров». Двойной ресторанный проект– рыбная «Русская рыбалка» и пивной «Карл и Фридрих» с собственной пивоварней делят между собой львиную долю «островных» отдыхающих. Говорят, что пивоварня на Крестовском существовала еще во времена Петра I (даже если это легенда, то красивая), а в эпоху Блока питерский бомонд любил хаживать в местные рестораны-сады. В «Карле и Фридрихе» варят 4 сорта пива и предлагают немецкие сосиски и другие пивные блюда. В ресторане, имеющем форму мельницы, полно семей с детьми: на задворках оборудован целый зоопарк со страусами, с кроликами, цесарками, оленем, лисами...

Полюбовавшись на живность, можно с ветерком прокатиться на тройке, а в рыбных прудах «Русской рыбалки» собственноручно поймать форель или стерлядку, которую тут же и приготовят – в фольге, на пару или на открытом огне. С легкой руки порыбачивших здесь Путина и Шредера ресторан стал знаменитым и пару лет назад открыл роскошный «филиал» на берегу Финского залива в Комарово. Его великолепные пруды и похожее на княжеский терем деревянное здание невозможно не заметить с Приморского шоссе. Здесь уже морской размах: «рыбку кушают» до 600 клиентов.

Приморское шоссе в районе поселков Солнечное – Репино – Комарово – ресторанная Мекка. Итальянский Pasta-e-Vino в Солнечном вместе с отличной кухней предлагает большую дровяную баню с джакузи и бильярдом, караоке и массажными креслами. Расположенный в Комарово High Dive заливает для детей каток и ледяную горку, имеет в запасе лыжи и санки, по заснеженному льду залива катает на зимнем «банане», снегоходах и даже на собачьих упряжках.

	Расположение и часы работы	Атмосфера и интерьер	Шеф-повар и концепция заведения
 «Presnja кафе»	Столярный пер., 7, (м. «Улица 1905 года»), тел.: 253-9485. Режим работы: пн.-вс. 12.00–0.00. Открылся в 2008 году.	В «Presnja кафе» дорого и стильно. Затейливо и в то же время лаконично. В интерьере и меню – модная эклектика. Главные залы (всего 80 мест) оформлены в двух цветах – коричневом и легком золотом, их украшают портьеры из английского бархата, элегантные состаренные зеркала и суши-бар из оникса. Диваны с высокими спинками обтянуты дизайнерским сукном, пол – из натурального тика, на стенах размещены подчеркнуто современные элементы – плазменные экраны и стеклянные витрины с лазерным декором. Необычны люстры из Милана – каскады из прозрачных шаров. В VIP-зале несколько столиков и белый мраморный камин – уютно и спокойно.	Шеф-повар Руслан Арифулов считает: гостя нужно кормить только тем, что он любит, не навязывая собственное мнение. В его разнообразном меню представлены специалитеты со всех концов света. Плюс русские блюда в авторском исполнении и страничка японской кухни от шефа азиатского направления Владимира Лигая. **Специальные предложения** Ресторан работает в здании легендарных Пресненских бань, известных на всю Москву своим паром, который особенно ценен в зимнюю стужу. Любое блюдо из ресторана можно заказать в банный разряд.
 «Причал»	Московская обл., Ильинское ш., 2-й км, тел:. 635-4032. Режим работы: пн.-вс. 12.00–0.00. Открылся в 2004 году.	Пожалуй, это самый раскрученный загородный ресторан у воды. Вода тут действительно хороша: широкая Москва-река, на которой зимой устраивают каток. На том берегу – заснеженный лес, в котором прячется усадьба «Архангельское», на этом – легкий деревянный ресторан с итальянским, китайским и японским залами. Над интерьером словно поработал состоятельный дачник с хорошим вкусом, а не профессиональный декоратор. «Дачник» все оборудовал самым удобным образом – для себя и дорогих гостей. Диваны мягки, кресла удобны, огромные окна выходят на реку. Много простого дерева. Всюду цветы и фрукты в огромных вазах.	«Причал» – это ресторан для настоящего отдыха. Тут можно хорошенько расслабиться и получить удовольствие от кухни шеф-повара Ирины Коженовой. Она готовит популярные международные блюда так, как принято за городом, на природе, на даче: с яркими соусами, с сильными ароматами, с сочными гарнирами. **Специальные предложения** Зимой при ресторане работает каток (тем, кто не силен в конькобежном спорте, помогут инструкторы). Есть прокат коньков, шайб и клюшек для хоккея. Рядом с катком открыт зимний бар – с чаем, глинтвейном, грогом и блинами.
 «Семь пятниц»	Ул. Воронцовская, 6, (м. «Таганская»), тел.: 912-1218. Режим работы: пн.-вс. 12.00–0.00. Открылся в 1999 году.	«Семь пятниц» – внушительный ресторан, стилизованный под доходный дом позапрошлого века. Ему хочется «соответствовать»: быть степенной и рассудительной, уверенно чувствовать себя в парчовом платье и не краснеть, когда целуют руку. В его уютной, до мелочей продуманной обстановке читается интригующая история многочисленных постояльцев. В интерьере только подлинники: дубовые комоды, резные этажерки, старинный фарфор, фотографии, антикварные телефоны и патефоны. Всего в ресторане шесть залов (80 мест), которые правильнее было бы назвать комнатами: легкая гостиная, парадная обеденная зала, веселая спальня.	Кормят в «Семи пятницах» основательно – шедеврами московской дореволюционной кухни. Шеф-повар Людмила Каржаневич любит удивлять: привычные блюда она готовит так, что в «Оливье», царской ухе или борще с пампушками посетители неизменно открывают новые вкусы. Меню обновляется ежесезонно. **Специальные предложения** Зимой на просторной открытой площадке для маленьких гостей зальют каток. По воскресным дням для детей работает развлекательная ярмарка с профессиональными аниматорами, а родителям разливают глинтвейн.

Кухня
и напитки

Меню разнопланово и довольно объемно, в нем есть все, что может пожелать столичный гость: добротная русская кухня, итальянские и французские гастрономические хиты, пряная и острая азиатская кухня, ароматная и сочная кавказская стряпня, яркая и лаконичная японская кулинария. В разделе холодных закусок соседствуют ассорти из итальянских сыров с медом (920 руб.) и холодец с хреном и горчицей (180 руб.), а в разделе салатов находим винегрет с тартаром из пряной кильки (150 руб.) и салат с обжаренным тунцом (600 руб.). При выборе горячей закуски легко растеряться: в первый раз гость скорее закажет жареную фуа-гра с кленовым сиропом (810 руб.) и не обратит внимания на хрустящие чебуреки с бараниной (150 руб.) – и окажется не прав! В разделе горячих блюд этой зимой появился паровой сибас с овощными фреш-роллами (600 руб.), телятина на кости (720 руб.) и баранья ножка с овощами (500 руб.). Оценить вкус блюд, приготовленных в собственной коптильне ресторана, можно, попробовав филе палтуса с прованскими травами (500 руб.). Винная карта – классическая.

Средний счет: 1500 руб.

Меню умещается на паре страничек (правда, убористым шрифтом). Официально в него входят блюда японской, китайской, узбекской и итальянской кухни, но можно найти и специалитеты некоторых других стран – России, Таиланда, Франции. В разделе закусок представлен итальянский сыр буррата с помидорами, базиликом и соусом бальзамико (830 руб.), тайский салат из морских гребешков и овощей (700 руб.) и родная селедочка с картофелем и репчатым луком (390 руб.) Набор роллов, суши и сашими стандартен. В разделе горячих закусок – спринг-роллы с морепродуктами (440 руб.), дим-самы с креветками (400 руб.) и кутабы с сыром (170 руб.). Из супов хороши нежный щавелевый (400 руб.), ароматный грибной (550 руб.) и легкий минестроне (400 руб.). Из горячего – форель на пару (700 руб.), телятина с аджикой (830 руб.) и куриные потрошки с жареной картошкой (660 руб.). Плюс блюда, приготовленные в воке, на мангале, в собственной коптильне, и речная рыба на углях.

Средний счет: 2000 руб.

Меню монументально. Открывает его раздел холодных закусок, большинство блюд которого – ассорти, скорее предназначенное для богатых банкетов, чем для обычных ужинов. Скажем, как вам ассорти «Столыпинское» с осетриной горячего копчения и малосольной семгой (995 руб.) или разносолы «Замоскворецкие» – рулетики из молочного поросенка и баранины, тельное из курицы, рубец и отварной язык (850 руб.)? Горячая закуска курник «а-ля рюс» – это традиционный русский пирог с четырьмя начинками, прослоенный блинами (780 руб.). На первое можно заказать уху с каспийской стерлядкой (1990 руб.), суп гусиный с домашней лапшой (650 руб.) или щи суточные с куриными потрохами (540 руб.). Выбор горячей рыбы впечатляет: стерлядь, черная треска, камбала, угорь, дорада, лосось. Из мясного горячего отметим баранью рульку по-черкесски в аджике (1350 руб.) и котлеты из вырезки лося (1250 руб.). В винной карте – классические позиции из лучших винодельческих регионов Нового и Старого Света.

Средний счет: 2000 руб.



Дэниэл Крэйг

Шестой по счету исполнитель роли Джеймса Бонда, 39-летний англичанин Дэниэл Крейг, когда-то подрабатывал мойщиком посуды, официантом и поваром. Сегодня его называют иконой стиля и секс-символом





Получив роль Джеймса Бонда, я напился от счастья!

Прежде я никогда в жизни не пил мартини с водкой, но, черт подери, я выпил их ведра, когда мы закончили съемки Casino Royale! Только в отличие от Бонда я люблю этот напиток основательно взболтанным. И с большим количеством льда. Но вообще мне не нравятся смешанные напитки. Предпочитаю чистый продукт.

Я умею стряпать. Не так хорошо, как шеф-повара, они в этом деле художники, но в свое время моя матушка дала мне реальный пинок к кулинарии. И если я хочу поесть, то знаю, что и как надо делать.

Я люблю готовить. Но поскольку мне приходилось подрабатывать там, где требовалось готовить «оптом», я не могу готовить для немногих, только сразу для двадцати или более человек. И если готовлю ужин на двоих, у меня всегда много остатков.

Кулинария – то, что у меня в крови. Даже теперь, когда в ресторане я захожу на кухню, по моей спине пробегает дрожь.

Прежде чем сыграть Бонда, я сидел на строгой диете и у меня был изнурительный режим.

Мы рекламируем фильмы по всему миру, и в каждом городе у нас есть шанс посетить лучший ресторан из имеющихся. Если учесть, что я не прикасался к любимой еде в течение семи месяцев съемок, можете себе представить, как я отыгрался. Хотя я не люблю рестораны.

Мне очень нравится русская кухня – борщ, блинчики с икрой... В Москве я бываю регулярно с 1989 года.

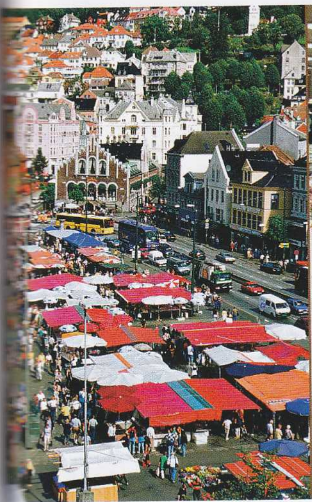
Люди часто фотографируют меня на свои мобильные телефоны. Я ничего не имею против. Но недавно меня попытались щелкнуть в одном ресторане в туалете, прямо у писсуара. Я никогда не буду такое приветствовать!

Самый любимый вкус мороженого? Ничего себе! Господи, что за вопросы! Ванильное. И фисташковое.

По материалам российской и зарубежной прессы

Рынок с большой буквы

Есть все-таки в жизни что-то поважнее нефти. Вот в жизни норвежцев, например, это рыба. То есть, нефть, конечно, дает больше прибыли государству, но рыба все-таки главней. Она – реноме, она – любовь, она – главный норвежский сувенир





Селедка, треска, лосось, палтус и прочие богатства Северного моря вполне могут быть отдельным поводом для путешествия. А уж если вы оказались в городе Бергене, считайте, что вам крупно повезло. Столица королевства троллей, ворота в царство фьордов, родина самых знаменитых мелодий Эдварда Грига, да и просто старинный музей ганзейской культуры под открытым небом, Берген знаменит еще и уникальным гастрономическим аттракционом – своим Рыбным рынком. Так и пишется – с большой буквы. Кстати, и по-норвежски название его вполне понятно – Fisketorget. Впрочем, это можно и не запоминать, ибо располагается рынок, как и сотни лет назад, в самом центре главной бергенской гавани Воген, так что мимо точно не пройдете. Тут же продают и всевозможное «туристическое»: шапки и варежки, медвежьи шкуры и троллей в разных видах.

В сезон развалы пополняются фруктами – клубника из фьордов даст фору любому экзотическому фрукту, здесь ее едят на завтрак, обед и ужин. Ближе к августу появляется морошка, которую местные не просто любят, а почитают как главный ягодный специалитет. И готовят из нее все, что только можно придумать, – от пюре и соусов до мороженого и сорбетов... Однако – к рыбе!

Свежую ее на Рыбный рынок привозят ежедневно ближе к полудню, и вот тогда начинается полная вакханалия – от обилия устриц, креветок, крабов, медуз, омаров и прочих морских жителей пестрит в глазах. Вокруг палтусы, угри, селедки и непременно фермерский и дикий, свежий и копченый, маринованный, соленый и еще бог знает какой лосось. Но Рыбный рынок не только достопримечательность для приезжих. Горожане используют его так же, как и кафешки на набережной – для завтрака или обеда. Именно так следует поступать и туристам. Первым делом покупать куль свежесваренных северных креветок и тут же съедать, запивая местным пивом. А если дело происходит в маеиюне, надо не забыть отведать свежесоленой селедки, хотя бы затем, чтобы наглядно убедиться: все, что мы знали под этим именем раньше, было какой-то не той рыбой. В другое время года ее особенно не отыщешь даже здесь – не сезон, однако. Фермерский лосось, конечно, не переводится ни зимой, ни летом, как и вяленая треска бакалао и тресковая икра, которую продают упакованной в тюбики и выжимают как зубную пасту прямо в рот или в крайнем случае на хлеб. Но самое важное дело на Рыбном рынке у любопытного путешественника еще впереди. Он непременно должен съесть сэндвич с настоящим китовым мясом, тем паче что сделать это цивилизованно, кроме Скандинавии, можно еще разве что в Японии. Ничего уж такого особенного во вкусе китового мяса, конечно, нет – так, что-то среднее между свежим тунцом и говядиной – здесь важен сам гастрономический опыт.

Не каждый день все-таки уличный фастфуд радует таким разнообразием. А уж после этого можно выбрать и запаковать с собой копченого угря и по дороге домой мучиться, постоянно ощущая его терпкий дух. Оно того стоит.

Иван Шмаков

Где же кружка?

«А все-таки жаль, что нельзя с Александром Сергеичем поужинать в «Яр» заскочить хоть на четверть часа...» – пел Булат Окуджава. Действительно жаль. Но зато у нас есть другая возможность – накрыть элегантный стол, каждая деталь которого будет напоминать о великом поэте



Кофейный сервиз «Белые ночи», форма «Орион», 72 720 руб., бюст Пушкина, 2520 руб., «Императорский фарфоровый завод», салон-магазин «Императорский фарфор»
Скатерть, 175x175 см, коллекция Pompadour, 4800 руб., салон-магазин Deshoulieres



Столовые приборы, дизайн Alt-Spaten, Robbe&Berking, Германия, 4625 и 3600 руб., обои, магазин DeLUXE



Лупа и нож для бумаг, Robbe&Berking, Германия, 7730 и 6890 руб., обои, магазин DeLUXE
Кофейная пара «Гость», «Вдвоем», «Встреча», форма «Черный кофе», по 540 руб., «Императорский фарфоровый завод», салон-магазин «Императорский фарфор»



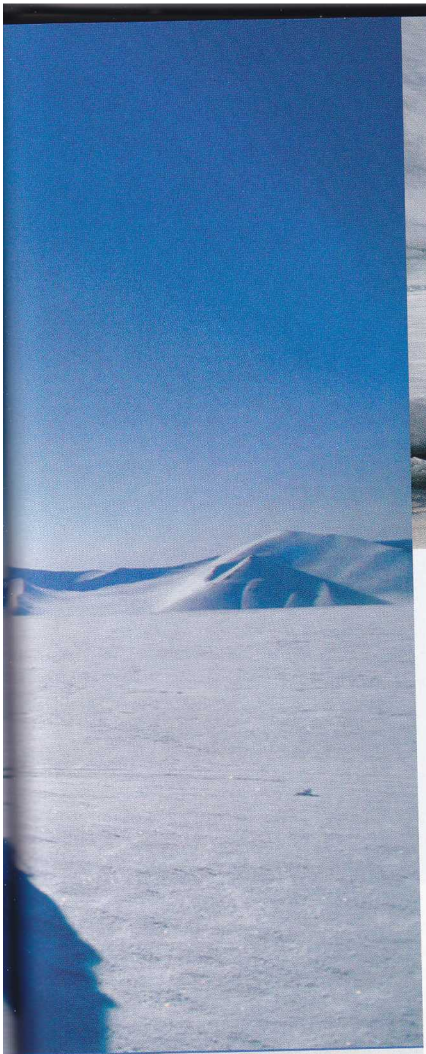
Бокал с блюдцем «Пушкинские сюжеты», форма «Ленинградский», 580 руб., «Пушкин», форма «Майская», 380 руб., «Императорский фарфоровый завод», салон-магазин «Императорский фарфор»
Кружева и обои, магазин DeLUXE



На краю света

Я где-то прочитал, что любимому детворой Деду Морозу не мешало бы избавиться от живота и стать стройным, как Снегурочка. Мол, плохой он пример подает мальчикам и девочкам, которые сегодня и так мало двигаются и перед телевизором сидят и округляются. Я, правда, всегда подозревал, что он, бедняга, без слоя подкожного жира там, у себя на Северном полюсе, замерзнет, и вот – выдался случай – решил удостовериться в своей правоте







Оазис в ледяной пустыне

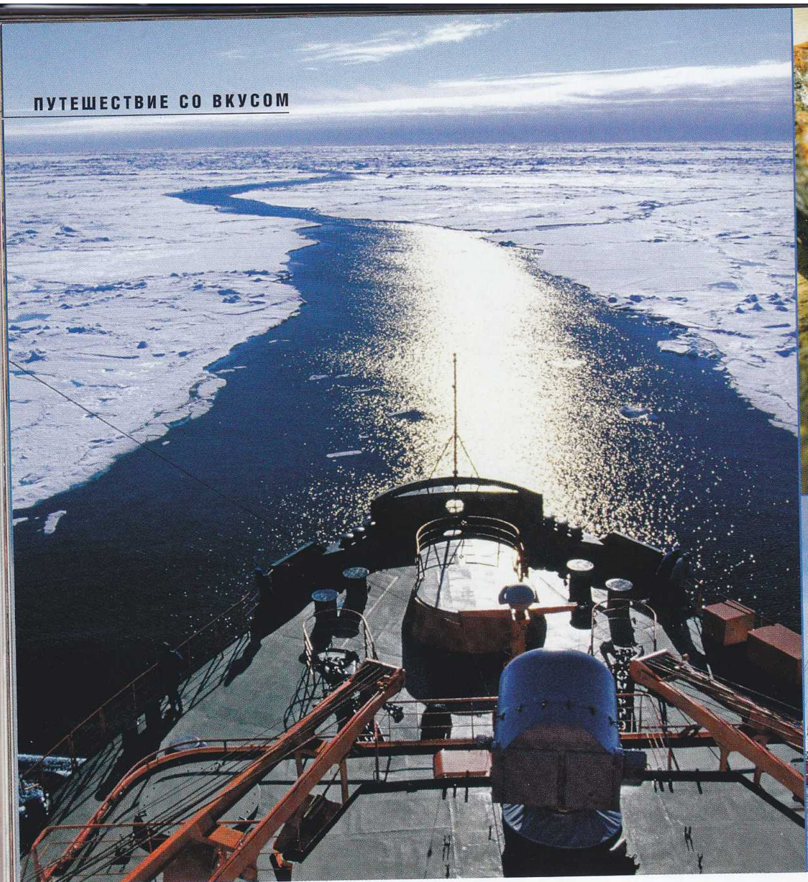
По дороге я остановился на норвежском архипелаге Шпицбергене, или, как говорят норвежцы, Свальбарде. Там было совсем не жарко, хотя и днем, и ночью светило полярное солнце. Удаленность и суровость Шпицбергена наглядно иллюстрируется тем, что именно сюда свезли со всего мира образцы всех семян на случай какого-нибудь мирового катаклизма. Семена хранятся в проделанных в горе штреках при минусовой температуре, и даже если холодильная установка выйдет из строя, герметичность дверей и холод камня не позволят семенам погибнуть еще в течение 20 лет. Охраняется этот объект тщательно, но у меня возникло сомнение, не таскают ли местные повара из хранилища зерновые, потому что за завтраком в самом северном «Рэдиссоне» в мире было подозрительно много теплых булочек и рогаликов. Да и вообще, гастрономический оазис посреди ледяной пустыни впечатлял.

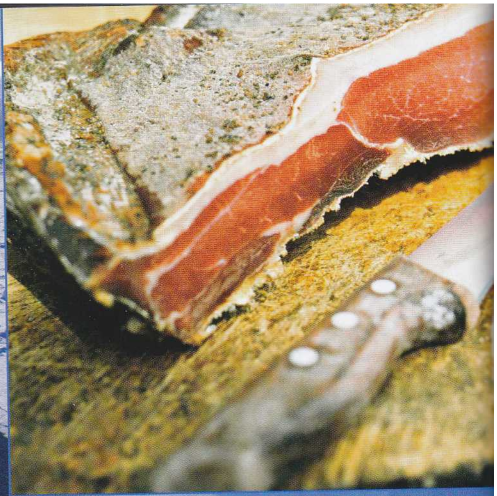
Оазис, правда, был дорогой: в супермаркете половина (!) свежего огурца стоила 50 рублей, ведь все привозится самолетом. На Шпицбергене не растет ни одного дерева, 60% территории покрыто ледниками, а белых медведей водится в два раза больше, чем людей. Но 2000 норвежцев живут здесь в полную силу, как будто нет полярной ночи и вечной мерзлоты. В главном городке Лонгьирбьюене проводятся музыкальные фестивали и конкурс красоты, устраиваются соревнования по снежному гольфу, есть своя картинная галерея и самый «нордический» университет. Многие жители на выходные выезжают на лодках летом и на снегоходах зимой в абсолютную глушь «на дачу». Без ружья за пределы Лонгьирбьюена не выпускают, потому что кругом – медведи, и ружье дают напрокат любому, только удостоверение личности покажи. В банк с оружием нельзя, а у входов в рестораны висят таблички: «Белые медведи сюда не заглядывают, поэтому оставьте ружье в гардеробе».

От Лонгьирбьюена до Северного полюса еще 1000 километров, но на месте Деда Мороза я бы базировался тут. Алкоголь на Шпицбергене продается дьюти-фри (если предъявить обратный билет). В питейных заведениях наливают от души, чтобы в полярную ночь не скучно было: в «Калс-Бергере», входящем в первую тройку европейских баров с самым большим ассортиментом выпивки, или в КРОА, где поверх бутылок из бара на клиентов смотрит гипсовый Ленин. С едой тут тоже более чем, белые медведи, правда, взяты под охрану, так что медвежатины не отведаешь, но зато покормят местными деликатесами типа вяленого кита (кроме Японии и Исландии нигде больше кита вам не приготовят), тюленьего стейка и супа из оленьих желудков с грибами в «Брассери Нансен». А как радует свежезасоленная форель, завернутая в тонкие картофельные блинчики лефсе, или оленина в соусе из черной смородины, когда домчишься на снегоходе в ресторан «Хюсет», где собираются на ужин экстремалы перед заброской на Северный полюс! Там, кстати, всегда востребовано мороженое с моченной в коньяке морошкой – даже когда за порогом минус двадцать.

Вот западный Санта-Клаус не смог отказаться от комфортной жизни и приезжает то и дело на Шпицберген за покупками – под предлогом, что, мол, надо же ему где-то своих оленей пасти. Из финского









местечка Рованиеми, куда ему дети со всего мира письма шлют, он только почту забирает... А оленей на архипелаге действительно много. Из-за обилия шерсти они похожи на белесые бочонки с рогами и чудом умудряются находить под снегом какие-то лишайники. Санта, наверное, между рождественскими сезонами пускает оленей на колбасу и вяленую ветчину и продает в тот же «Рэдиссон». Но норвежским детишкам, которых местные шахтеры приводят туда на воскресный бранч, об этом, конечно, не говорят.

Экспедиция к Деду Морозу

А нашему Деду Морозу все нипочем, он живет на Северном полюсе, там, где нет ни медведей, ни тюленей, ни птиц, ни рыб. Там и земной тверди-то нет, сплошной двухметровый лед над четырьмя километрами Северного ледовитого океана. Вот туда-то, на базу Борнео, дрейфующую в 100 км от географического Северного полюса, я и приледнился. Из Борнео стартуют экспедиции на Северный полюс прямо к Деду Морозу: самые большие экстремалы идут на лыжах, умеренные едут на собачьих упряжках, а ленивые летят на вертолете.

Повариха Галя Парамонова принесла бутерброды и чай. Бутерброды с докторской колбасой, но доставлять сюда провизию так дорого, что они ценятся, как если бы были с черной икрой. А стакан чая из пакетика по цене сравнится с бокалом шампанского в «Балчуге»! Галя приезжает подрабатывать на Борнео уже несколько лет, но популярности Арктики среди экстремалов не понимает и Деда Мороза ни разу не видела. «Зато принц Монако приезжал. А сколько тут чумных-то перебывало: и на первую брачную ночь на полюсе, и в инвалидных колясках марафонскую дистанцию взад-вперед отматывать! Одна пара годовалую малютку притащила рекорд ставить – ладно, самим охота морозиться, но ребенка-то за что!»

Но Борнео – это цветочки, туда раз в день прилетает самолет из Лонгьирбьюена, там дизельный движок качает в палатки теплый воздух, там спят на раскладных кроватях «Надежда», там, наконец, есть палатка-баня... Ягодки начинаются, когда на лыжах идешь пять дней по льду, тянешь санки, слушаешь скрип лыж и свое дыхание. Если на пути открытая вода – обходишь, если обходить далеко – ставишь палатку и ждешь: за ночь замерзнет. Встречаются торосы, похожие на крепости, – снимаешь лыжи, забираешься на них, втягиваешь санки, спускаешься. Вспотел – не ленись переодеться, иначе влажная одежда на тебе замерзнет. Пришло время ночлега – ставишь палатку. Скрюченными от мороза пальцами плохо вкрутил в лед штыри или снегом ее не присыпал – будет хлопать от ветра всю ночь, а то еще снесет – и кувыркайся в ней вперемешку с вещами, плиткой и напарником. Невнимательность в Арктике быстро превращается в трагедию, как, например, потерянная варежка при 35-градусном морозе. Забыл вечером положить пасту к себе в спальник – утром уже не выдавишь. Поленился вечером вылить воду из чайника – утром она под коркой льда будет кипеть, а из носика не нальется.

Тепло становится навязчивой идеей, и ночью вся жизнь сосредоточивается в спальнике, где вместе с тобой спят батарейки от фотоаппарата и спутникового



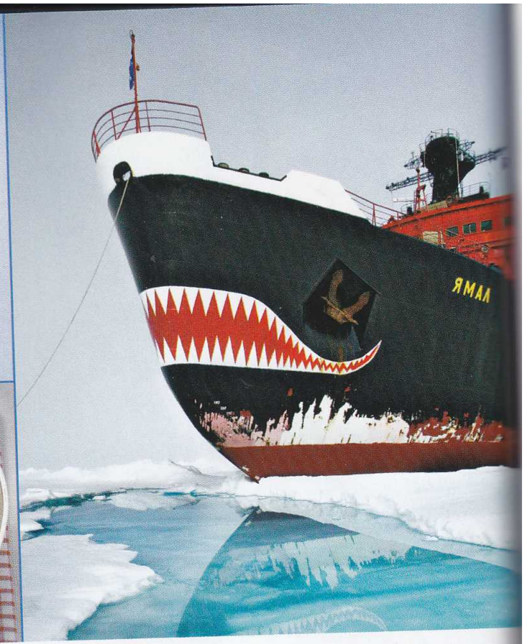


телефона и другие мелочи, которым нельзя дать замерзнуть. Сильно затянул капюшон на спальнике – задыхаешься, мало затянул – мерзнут глаза! Посреди ночи в спальник добавляется посудина с теплой мочой, которая служит грелкой для ног. Через час с небольшим и она, правда, замерзает. Наутро возле палаток стоят со своими банками новоиспеченные полярники и серьезно так обсуждают, как теперь от ледяной мочи избавляться, потому что от последующих теплых добавок старая не растапливается.

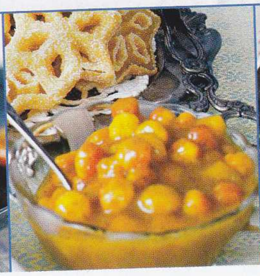
В палатке своя термодинамика: все теплое становится сырым, а остальное будет стоять колом. Снимать с себя слои начинаешь после того, как зажег плитку. Тогда же начинаешь топить в чайнике снег. Воду из талого снега в рот не взять – в ней нет никаких минеральных веществ, а значит, и вкуса. А пить чай или бульон нужно литрами, потому что воздух на полюсе сухой, как в Сахаре, но поскольку нежарко, то не понимаешь, сколько влаги из тебя уходит, и пить не хочется. И потреблять надо 5000–6000 калорий в день, большая часть которых уходит на собственный обогрев.

На Северном полюсе чем жирнее еда, тем выше она ценится: один грамм жира дает в два раза больше калорий, чем углеводы. Поэтому бекон мы ели и на завтрак и на ужин, и ели с охотцей: из-за своей жирности он прекрасно переносил мороз и после жарки на сково-











родке по вкусу практически не отличался от обычного. Был с нами вегетарианец, так он пил оливковое масло! Оно на холоде стало густым – ох он и морщился! «Радуйся, что тюлений жир пить не надо, как Амундсену», – утешали его мясоеды.

Завтракают в Арктике овсяной кашей из пакетика с сушеными яблоками и клюквой, галетами, печеньем, кофе или чаем. Кроме шоколада, меда, сухофруктов и орехов, которыми мы закусывали на привалах, остальная еда во льдах представляла собой сублимированные продукты. Я как увидел на пакетике наклейку «говядина сублимированная», так и представил себе, как корова отгоняла в подкорку ставшие последними для нее мысли о том, что от этих людей в окровавленных фартуках ничего хорошего не жди... А ведь там были еще упаковки с сублимированными сыром и творогом, которые, на мой взгляд, практически не поддаются психоанализу. Наш лидер, бывалый полярник и директор питерского Музея Арктики и Антарктики Виктор Боярский, объяснил, что сублимация – это когда говядину, сыр и творог сначала подвергают быстрой заморозке, а потом в специальной машине отсасывают влагу. В отличие от сушки, когда в сильно нагреваемом продукте нарушается структура волокон и гибнут витамины, да и от первоначального вкуса мало что остается, при сублимации сохраняется 95% питательных веществ и естественный вкус. Добавил теплой водички, говядина разбухла и – и все.

Хотя с сублимированными сырами и творогом хуже: с ними ученым еще работать и работать. Сколько я не перемешивал их и не экспериментировал с количеством воды, они так и остались несъедобными и несъеденными и дрейфуют сейчас где-то около Гренландии. А с ними и многие деликатесы, которые мы взяли с собой, чтобы полакомиться ими на фоне гречневых каш и макарон. Помню, как разочаровал свежеразмороженный сыр гауда, бляшки которого потом удобно подкладывались для выравнивания плитки. А шампанское, которое кто-то взял, чтобы отпраздновать достижение Северного полюса, прилетело обратно в Лонгирбьюен и оттаяло лишь в номере отеля.

Совсем ничего!!!

На пятый день мы так же шли, кляня в душе южный дрейф, который крал у нас километры, особенно пока мы спали. К горизонту уходили те же лед, снег и торосы, не менявшиеся все эти дни. И тут Виктор, поглядывая на GPS, задвигался зигзагами. Вдруг он остановился и со словами: «Поздравляю всех! Мы достигли географического Северного полюса» – достал ракетницу и пальнул в небо. Мы удивленно смотрели друг на друга. Мы, конечно, догадывались, что на полюсе нет земной оси, о которую трутся спиной медведи, но чтобы вот так – совсем НИЧЕГО не было?! Чтобы победой были цифры 90'00 на экране GPS?!

Но вот что удивительно: на пути к полюсу нет большого разнообразия, однако этот путь нескучен, потому как дает быструю и полную смену привычного состояния на непривычное. Движение становится важнее конечной цели. Арктика ледяным рубанком сдирает наросты условностей. Жизнь оказывается проста: надо идти на север, не замерзнуть и не провалиться в трещину во льду. То, из-за чего мы в Москве сгрызли бы себе ногти, на 89-й широте и не вспоминается. Глупо, конечно, строить из себя первопроходца в начале XXI века, когда можно по спутниковому телефону вызвать с Борнео вертолет, если полярное приключение вдруг покажется слишком экстремальным. Но эти географические пределы уже давно нанесены на карты, а измерить свои собственные никогда не поздно. И для этого Арктика – одно из самых подходящих мест.

Как и для похудения. Авторитетно заявляю: «полярной» диете следовать просто. Не надо есть овощей и фруктов. Надо есть как можно больше жирного и сладкого, причем постоянно и даже «через не хочу». Я именно так и поступал и за пять дней похудел на 2,5 килограмма, мои попутчики тоже. Да, забыл важную деталь: при этом нужно по 10 часов в день топать на лыжах навстречу пронизывающему ветру и тащить за собой санки с палаткой, плиткой, топливом и провиантом.

А Дед Мороз, похоже, просто мало двигается. Может, когда заканчивается новогодний сезон, перебирается на Канары? В Арктике большие запасы нефти нашли. Вот он на нефтяные фьючерсы и жирует...

Алексей Дмитриев

Суповой набор

Мы говорим «поп-арт» – подразумеваем «Энди Уорхол», говорим «Энди Уорхол» – подразумеваем «поп-арт». Потомок эмигрантов из Словакии, он был одним из тех, кто создавал популярное искусство общества потребления

Картины Уорхола (1928–1987) сегодня не уступают в цене полотнам Рафаэля. Если бы об этом кому-нибудь сказали в 1962 году, когда художник впервые изобразил бутылки кока-колы, банки концентрированного супа «Кэмпбелл» и консервы из тунца, смех стоял бы на всю Америку. Примерно так же по другую сторону океана реагировали на «Черный квадрат» Малевича: мол, для подобной мазни не надо учиться живописи. Но хорошо смеется тот, кто смеется последним...

Созданная Уорхолом сенсационная серия «замечательных американских предметов» была одновременно и пародией, и гимном. Впервые объектом искусства оказалась такая общедоступная вещь, как жестяная банка томатного супа. «Это и есть Америка!» – уверял молодой бунтарь. Добавляя, что если б он стал президентом США, то украсил бы баррикадой из банок супа Голубую гостиную в Белом доме: «Это именно то, на что следует смотреть главам иностранных держав». Причем Уорхол не поленился и изобразил в технике шелкографии всю товарную линейку Campbell – и овощной суп, и суп из индейки с лапшой, и гороховый с ветчиной, и суп-пюре из цыпленка. Всего 32 банки.

Советские искусствоведы любили приводить эти работы как образец китча, сорняка, пример пошлой, пустой, деградирующей западной культуры. Однако капиталистический реализм Энди Уорхола не так прост, как его хотели бы представить. А сам Уорхол, если и сумасшедший, то уж очень рациональный. Рисовальщик супных банок – мистификатор и философ, представляющий мир как супермаркет. И он не меньший патриот своей страны, чем тот, кто изображает березки или сталеваров. Кстати, во многом благодаря Уорхолу торговая марка Campbell стала известна на весь мир.

...Есть легенда, что в начале перестройки Уорхол отправил ленинградским художникам коробку супа, расписавшись на каждой банке. Голодные коллеги «гуманитарную помощь» с радостью съели. Сегодня эти банки с автографом короля поп-арта стоили бы бешеных денег.

Никита Алексеев



Энди Уорхол, «Банки супа Campbell's», 1965 год (шелкография на холсте)

Томатный суп а-ля Campbell

4 порции

Что нужно:

- 800 г средних помидоров
- 2 зубчика чеснока
- 100 мл томатного сока
- 350 мл говяжьего бульона
- 3 ст. л. сливок жирностью 30–35%
- 2 ст. л. растительного масла
- соль, черный перец

Для чесночных гренков:

- 4 ломтика белого хлеба
- 40 г сливочного масла
- 1 зубчик чеснока

Что делать:

Помидоры надрезать крест-накрест, опустить в кипяток на 1 мин., затем обдать холодной водой, снять кожицу, разрезать на 4–6 частей, удалить семена. Мякоть нарезать кубиками со стороной 1 см. В кастрюлю с толстым дном влить масло, положить измельченный чеснок, готовить на небольшом огне 30 сек. Добавить помидоры, влить томатный сок и бульон. Довести до кипения и варить 25 мин. Для гренков с хлеба срезать корки, мякиш нарезать мелкими кубиками. Чеснок нарезать тонкими ломтиками. Растопить масло и обжарить в нем чеснок, 30 сек. Дольки чеснока удалить, положить кубики хлеба и обжарить, помешивая, до золотистого цвета. Перелить суп в блендер, взбить до однородности, вернуть в кастрюлю, смешать со сливками, солью и перцем, прогреть (но не кипятить) и подавать с гренками.



Страсти по Кристофу

В 2005 году талантливый кондитер Кристоф Мишалак превратился в звезду. Он стал золотым призером Кубка мира по кондитерскому искусству. И теперь считается национальным достоянием Франции. Как Шанель, Карден и Ив Сен Лоран

К счастью, в отличие от перечисленных персон Мишалак ослепительно жив. Убедиться в этом можно было в последнюю декаду ноября 2008 года – именно тогда Кристоф посетил Москву с гастролями. В сети кофеен «Кофемания» была представлена серия из 8 его пирожных, а в «Кофемании» на Никитской по стенам были развешаны фотографии из книги Мишалака «Это пирожное!», вышедшей в свет в 2007 году. Кроме того, сам Кристоф Мишалак активнейшим образом общался с журналистами, кондитерами и просто заинтересованной публикой в рамках 3-го Московского салона шоколада. Кстати говоря, общение – его вторая, помимо работы, страсть. Мишалак ведет интереснейший блог на своем сайте (правда, по-французски), отвечает как на хорошие, так и на плохие вопросы и не ленится объяснять, как именно следует понимать то, чем он занимается.

– Кристоф, первый вопрос: что вы делаете в Интернете? Как вам удается примирить элитарное высокое кондитерское искусство и такую по определению демократичную штуку, как Интернет?

– Ха, все просто. Во-первых, я обожаю свою профессию и стараюсь быть ее послом в этом весьма обделенном красотой мире. Во-вторых, это просто удобно. Когда в 90-е годы мне приходилось уезжать на работу в Америку, в Японию, все это дело было еще мало развито, и я практически выпадал из профессионального контекста. И самое главное, нужно оказывать поддержку молодым кондитерам – и в творческом смысле, и в смысле элементарного поиска работы; с помощью Интернета это проще. В общем, добро пожаловать на www.christophemichalak.com, там масса всего интересного.

– Среди тех вопросов, которые вам задают, попадаются ли неприятные?

– Конечно. Но я не обижаюсь. Я думаю, что это просто плата за свободное общение. В конце концов, мне неизвестно, что у человека в данный момент на душе.

– Кондитеры высокого уровня – ну, скажем, вашего уровня – всегда говорят о такой трудно определимой вещи, как стиль. В России, как ни грустно признавать, собственным стилем обладают не многие кондитеры. Может быть, оттого, что не многие понимают, что это такое? Например, что такое «стиль Мишалака»?

– Вы должны непрерывно тренировать свое собственное чувство вкуса, совершенствовать его и развивать. Только в этом случае вы сможете понять душу продукта до последнего атома. И когда в памяти накопится достаточно вкусовых впечатлений, стиль начнет формироваться сам по себе – правда, на это тоже потребуется некоторое время. Любой кондитер сначала мечется в разные стороны, хочет использовать и то, и другое, а потом находит (если находит) свой собственный путь. Это как в карате – можно размахивать руками и ногами, а можно нанести один правильный молниеносный удар, и этот удар достигнет цели. Для моего стиля важны такие вещи, как строгость, простота, чистота и четкость. И я вас уверяю, что обманчиво простой десерт сделать гораздо сложнее, чем внешне сложный. Поверьте, я всю жизнь этим занимаюсь. Кстати, чувствительность полезно развивать не только кондитерам, но и всем остальным – потому что иначе бывает трудно различить все оттенки, и вы видите вишню там, где на самом деле фиалка и черная смородина.

– О чем будет ваша вторая книга?

– В ней не будет ни одного рецепта, только фотографии. Концентрированная красота. Зато «Это пирожное!» – практическая, хотя красоты там тоже хватает.

– Какой ваш любимый продукт?

– Знаете, он меняется. В юности я обожал грушу – перепробовал все сорта, какие были доступны. Сейчас же это молочный шоколад. А на втором месте – орехи, пралине и карамель, такие текстурные вещи.

– А есть ли у вас какой-нибудь любимый инструмент или прибор на кухне?

– Как ни странно, шпатель. Я считаю, что это совершенный инструмент, и ничего лучше еще не изобрели.

Александр Ильин



Пузырь с пузырьками

Шампанское – символ любого праздника, непременный участник романтических сцен и первый чествователь победителей. Но отношение к нему неоднозначное – особенно если речь идет о так называемом советском шампанском

Из всей российской винодельческой продукции, а также продукции бывших союзных республик помимо водки широчайшую известность получил еще один алкогольный напиток – «Советское шампанское». Но если водка почти единогласно признается национальным достоянием, то вино в толстой тяжелой бутылке далеко не каждый называет в качестве своего фаворита. Однако «наше» игристое не всегда означает «плохое».

От уникальности – к массовости

История производства игристых вин в России уходит корнями в дореволюционные времена, когда в Крыму, а несколько позднее под Краснодаром, в местечке Абрау-Дюрсо, были созданы первые образцы. Высшей точкой в развитии производства игристого в то время стала победа вина «Новый Свет» князя Голицына на международной выставке в Париже в 1900 году.

Вина тогда изготавливались исключительно по традиционной технологии, с выдержкой бутылок в подвале от 15 месяцев до трех и более лет. Это был долгий и трудоемкий процесс, и он в принципе не позволял сделать игристое вино дешевым и доступным всем покупателям. Хотя уже в 1859 году французский профессор Момене разработал схему аппарата, в котором процесс шампанизации вина протекал не за годы, а за 30–40 суток. Аппарат получил название «акратофор», но применения почти не получил, так как давал вино нестабильного качества.

После революции в Советском Союзе акратофор был существенно усовершенствован Антоном Михайловичем Фроловым-Багреевым, после

фото: © East News, Hosfoto



Откупори шампанского бутылку

Говорят, что кроме слова «бистро» русские казаки оставили в Париже искусство открывать бутылку вина ударом сабли, срубая горлышко. Эффектный прием, однако ухудшающий вкус вина – за счет слишком быстрого сброса давления. А как правильно открывать шампанское?

■ Возьмите бутылку, снимите часть фольги, аккуратно ослабьте и снимите уздечку. Старайтесь не браться за горлышко – вино в этом месте быстро нагревается. Держа бутылку под углом около 45 градусов, удерживайте пробку и медленно вращайте бутылку. Вынимайте пробку, давая газу медленно выходить из бутылки. Бутылка должна открыться практически беззвучно – тогда не выльется пена и сохранятся практически все пузырьки.

■ Наливать игристое нужно не на дно бокала, а по стенке, чтобы пена не "убегала". Причем наливать не сразу, а в два-три приема. Бокал наполняют наполовину или на две трети. Лучше всего вино «играет» в вытянутых узких фужерах.

■ И не забудьте, что игристое нужно подавать сильно охлажденным – до +6–9 С.

чего большинство заводов на территории страны освоили массовый выпуск игристых вин быстрой шампанизации. В послевоенное время было предложено еще несколько усовершенствований, и в результате производство игристых было «поставлено на поток», что привело к резкому снижению трудозатрат и соответствующему снижению цены. Так родилось «Советское шампанское», ставшее неотъемлемым атрибутом любого праздничного стола в СССР.

Сегодня в России и бывших советских республиках работает более 50 производителей игристых вин, и большинство из них производит вино в основном по акратофорной технологии.

Но можно ли это игристое сравнивать с настоящим шампанским? Есть ли какая-то разница, помимо разницы в цене? К сожалению, есть.

Вино, произведенное по классической технологии, и игристое быстрого приготовления имеют мало общего: только пузырьки углекислого газа. Во всем остальном они существенно различаются – вкус и аромат классических вин несравнимо сильнее и богаче. Многомесячная выдержка в погребе усложняет и украшает их букет и вкус. Кроме того, выделяющийся при брожении углекислый газ не только растворяется в вине, но и частично переходит в связанную форму, а это приводит к тому, что готовое вино в бокале играет гораздо дольше, до нескольких часов, в то время как «быстрые» игристые напитки выдыхаются почти сразу, за несколько минут. Легкое щекотание во рту, которое производит классическое вино, в случае дешевых вариантов заменяется грубым покалыванием и «шибанием» в нос. И список различий можно продолжать до бесконечности.

Элегантная классика

По счастью, с изобретением акратофора классическая технология не была забыта. Российские «Абрау-Дюрсо» и «Романов», украинские «Новый Свет» и «Артемовское», молдавские «Крикова» и «Лион-Гри» – это те предприятия, которые продолжают производить либо всю, либо значительную часть своей продукции, следуя старым правилам. Узнать бутылки с таким вином на магазинной полке очень просто – по надписи «произведено по классической технологии» на этикетке. Если вы хотите купить максимально хорошее и сложное вино, произведенное на территории бывшего СССР, – в первую очередь обратите внимание именно на них.

Производятся эти вина в основном из традиционных для настоящего шампанского сортов винограда – шардоне и пино нуар, иногда с небольшими добавками алиготе, рислинга и других ценных сортов. Из того, что доступно в настоящее время в продаже, можно выделить очень тонкое и нежное «Романов классическое брют», для приготовления которого часть вина перед

шампанизацией дополнительно выдерживалась в дубовых бочках. Отличные фруктовые и цветочные ноты демонстрируют классические брюты «Абрау-Дюрсо», особенно удавшиеся в 2000–2001 годах.

Интересны также односортовые игристые вина украинского завода «Новый Свет» – уже знакомый многим любителям вина брют «Пино нуар», а также новинка этого года, сухое розовое игристое вино из сорта «Пино фран». Широкую линейку вин представляет украинский же Артемовский завод, который кроме классических сортов винограда для производства некоторых вин использует и мускатные сорта, дающие менее элегантные, но чрезвычайно душистые вина, например «Артемовское мускатное игристое».

Эконом-вариант

Классическая технология из-за значительной трудоемкости и длительности накладывает свой отпечаток на вино не только в виде силы и красоты аромата, но и в виде цены. В московской рознице бутылка вина, выдержанного в подвалах завода по всем правилам, не может стоить меньше 350 рублей. Эта цена является достаточно высокой, поэтому некоторые производители стремятся найти потребителя за счет определенного упрощения производства.

Так, например, выдержанное игристое «Цимлянских вин» хранится не 15 месяцев, которые требуются по полной технологии, а всего лишь полгода. Однако использование в купаже вин, выработанных из собственного винограда, а не приобретенного в других хозяйствах, позволяет достичь достаточно высокого качества. Схожее вино выпускает компания «Исток» – один из крупнейших производителей игристых вин в России. Вина серии «Золотая коллекция» выдерживаются в течение 9 месяцев, успевая за это время набрать достаточно интересный букет. Цены на эти вина, а на их этикетке обычно значится слово «выдержанное», немного ниже – от 200 до 300 рублей.

Однако многие напитки стоят еще меньше, и вы конечно же спросите: способны ли они доставить удовольствие и создать праздничную атмосферу? В принципе даже акратофорное игристое может быть весьма приятным, но только в том случае, когда его производили непосредственно из свежего винограда, а не из привозного виноматериала. Если вы планируете купить совсем недорогое вино, обратите внимание на вина юга России – «Фанагория», «Кубань-Вино», младшие линейки вин «Абрау-Дюрсо» (с названиями по содержанию сахара – «Абрау-Дюрсо» брют, «Абрау-Дюрсо» сухое, без использования слов «выдержанное», «коллекционное» и пр.), «Цимлянское». Эти вина, хотя и уступают классическим, но заметно выигрывают у большинства вин, изготовленных в крупных городах Центральной и Восточной России. Свежесть собственного винограда помогает хотя бы частично компенсировать те качества, которые вина не смогли получить за время выдержки. Лучшие представители этих вин, например брют «Фанагория», демонстрируют превосходную свежесть и сортовой вкус винограда шардоне, яркие фруктовые тона и оттенки показывает вино «Российское» от «Кубань-Вино».

Если же вы вынуждены жестко экономить, у вас остается крайний вариант: акратофорные вина крупных заводов-производителей. К сожалению, из-за того, что эти производства обычно весьма удалены от регионов произрастания винограда, качество их продукции не всегда стабильно. И даже в лучших своих образцах такие игристые не показывают желаемой красоты и богатства букета, тонкой и нежной игры и в целом похожи друг на друга, как братья-близнецы. Поэтому нет особенно большого смысла рекомендовать те или иные конкретные марки – выбор в этой категории можно смело производить по внешнему впечатлению от бутылки и ценника.

Денис Руденко

Любителям сладкого

Кроме цены и технологии, очень часто заходит речь о том, каким должно быть содержание сахара в «правильном» игристом вине. В последнее время становятся все более популярны сухие и особо сухие сорта. Что это – очередная мода или действительно у вин с различным содержанием сахара есть четкие преимущества и недостатки? Виноманы-максималисты на этот вопрос обычно отвечают категорично: пить нужно только брют! И это мнение в целом справедливо: сахар, добавленный в вино, перебивает не только тонкие оттенки аромата и вкуса, но также скрывает дефекты вина, его недостаточную изысканность. Поэтому если вы выбираете дорогое выдержанное игристое, будет разумным купить максимально сухое – экстра брют, брют или просто сухое. И соответственно, чем проще категория вина, тем более правильной будет идея остановиться на вине с более высоким содержанием сахара, от полусухого до сладкого.

Белый чай

Комментарий титестера английской компании Ahmad Tea Ltd. Вильяма Мэннинга

На первый взгляд, само по себе словосочетание «белый чай» звучит так же парадоксально, как «черный снег». Конечно же, это название чая – некая метафора, и синонимами «белого» здесь могут быть «редкий», «избранный», «уникальный».

Тем не менее и цвет чайного листа, и цвет настоя, который из него получается, действительно близок к белому. Сухие чаинки имеют серебристый, зеленовато-белесый оттенок потому, что для белого чая собираются еще не распустившиеся почки и два верхних молодых листочка с нежными тонкими ворсинками. Сбор чайного листа происходит на севере китайской провинции Фудзянь исключительно ранним весенним утром и при сухой солнечной погоде.

Белый чай практически не подвергается ферментации, то есть весь процесс его обработки происходит во время просушки, поочередно на солнце и в тени. «Неаккуратность» сухих листов говорит о том, что сушились они самым естественным способом и перед вами настоящий белый чай. Неяркость, бледная янтарность настоя – еще один признак хорошего белого чая.

Белый чай требует терпения и уважения к себе. Прежде всего его нельзя заваривать кипятком – вода должна иметь температуру 50–70 °C. Настаивается он несколько минут. Белый чай – напиток вкусовых нюансов и ароматических оттенков, поэтому важно не перебить его богатую палитру насыщенной вкусом пищей.

Этот чай благотворно влияет на состояние крови и кровотока в организме, помогает снабжать клетки кислородом. В нем невероятно высока концентрация природных антиоксидантов, активно борющихся с самыми серьезными заболеваниями. Самые известные и дорогие сорта белого чая – «Белый пион» и «Серебристые иглы».

Видимо-невидимо

Маркетологи давно подметили одну потребительскую черту: «класть глаз» в первую очередь на то, что можно досконально рассмотреть. Именно поэтому большинство продуктов в наши дни продаются в прозрачной упаковке. Иногда это вредит качеству



Уйти в сумрак

■ На свету разрушаются витамины. Так, от витамина B_2 (рибофлавин), отвечающего за дыхание наших клеток и синтез гемоглобина, свет не оставляет и следа. Если бутылка с молоком простоит три с половиной часа на свету, в ней разрушается до 70% молекул B_2.

■ Особенно вредны прямые солнечные лучи жирам: они окисляются и прогоркают. Это относится и к тем продуктам, в которых много жира, – майонезу, шоколаду, кондитерским изделиям.

■ Чувствительны к свету и овощи, особенно листовые – шпинат, зеленый лук. В картофеле, например, образуется очень вредное для человека вещество – соланин. Особенно много его в позеленевших участках и в ростках.

■ Совершенно противопоказана прозрачность кофе, чаю, специям и другим продуктам со специфическим ароматом. Кофе или чай, которые порой даже на полках специализированных магазинов красуются в огромных стеклянных банках, – чистой воды маркетинговый ход.

Прозрачная упаковка обладает очевидным свойством – она проливает свет на все, что в нее для пущей сохранности налито, завернуто или засыпано. Согласно данным, полученным Институтом социально-психологических исследований (г. Бордо, Франция), большинство людей являются визуалами (иными словами, воспринимают реальность преимущественно «на глаз»), отсюда и популярность прозрачной упаковки. Объясняется она еще и тем, что, приобретая «невидимые» пакетики и банки, потребитель не переживает, что якобы переплачивает за красивую коробку. Однако не стоит забывать и об обратной стороне медали – прозрачная упаковка может значительно подпортить качество продукта.

Парадокс, но иногда на этикетке, наклеенной на баночку с аппетитным гусиным паштетом, или на бутылке с соком первого отжима можно встретить предупредительную надпись: «Хранить в защищенном от света месте». При этом сам продукт упакован в прозрачное стекло. Рекламный ход перевесил здравый смысл…

На божий свет – стандартов нет

Когда речь заходит о качестве упаковки, то, как правило, спор разгорается относительно материала: что полезнее или, уместнее будет сказать, что менее вредно для здоровья – стеклянная бутылка, пластиковый контейнер, картонная коробка или жестяная банка? А может, это неважно, главное – чтобы сам продукт был качественным и свежим?

На самом деле – важно. Поэтому, прежде чем очередной продовольственный шедевр, будь то картофельные чипсы, соевое молоко или маринованные корнишоны, попадет на прилавки магазинов, его упаковке придется пройти проверку на соответствие ГОСТам. Например, любая пластиковая тара подвергается строгой проверке согласно ГОСТу 2264892, который регламентирует такие параметры, как соответствие санитарным нормам, токсичность... Все логично и более-менее узаконено. А вот когда вопрос касается прозрачности или затемненности, то дело ограничивается рекомендациями, полученными со всех сторон: от технологов пищевой промышленности и диетологов до всезнающей соседки по лестничной клетке.

Уязвимая натура

Тем не менее все специалисты сходятся на том, что чем больше в продукте натуральных «живых» ингредиентов, тем меньше срок его годности и тем сильнее влияют на его состояние лучи света. Значит, тем больше нужно затемнить упаковку.

Но есть продукты, у которых срок годности настолько мал, что портятся они куда быстрее, чем на них успеет повлиять свет. Например, сохранность органических йогуртов в стеклянной таре – 48 часов, за это время свет просто не успеет оказать свое разрушительное действие. С другой стороны, те продукты, у которых, наоборот, срок годности просто гигантский (например, крупы, макаронные изделия, консервы), тоже необходимо убирать с солнечного света – «с глаз долой».

Поэтому, выбирая растительные масла, соки, пиво, крупы, консервированные овощи и фрукты, тушенку и прочее в прозрачной упаковке, обратите внимание на дату выработки. Чем «моложе» товар, тем меньше над ним успел «потрудиться» свет. И постарайтесь использовать такие продукты в ближайшие несколько дней.

А если вы любитель стратегических запасов? Например, хотите приобрести пять литров оливкового масла, чтобы все лето заправлять им на даче салаты? Выбирайте темные бутылки или жестяные банки.

Ника Макаревич

КСТАТИ

■ Считается, что стекло – наиболее экологичный материал. Если вы предпочитаете исключительно стекло, то выбирайте темное. Детское питание в любом случае лучше всего покупать именно в стеклянных баночках и бутылочках, здесь химическая чистота все-таки важнее.

■ В жестяных банках продукты приобретают металлический привкус – любая органика вступает в реакцию с железом.Чтобы этого избежать, при производстве консервов банку изнутри покрывают пленкой. Однако эта защита действует, если пленка не повреждена, – поэтому избегаете помятых банок.

■ Пластиковая тара – самая удобная и малозатратная. Но многие полагают, что, как и железо, пластик вступает в контакт с органическими веществами, правда, в гораздо меньшей степени. Еще один явный минус пластика – нелады с окружающей средой. Его утилизация влияет на разрушение озонового слоя.

Новости компаний



Все к столу!

BoConcept – это крупнейшая датская мебельная сеть. В ее меню обеденные столы различных размеров, цвета и форм, стулья, серванты и комоды, которые завершат обстановку столовой. BoConcept запустила в производство две новые линии мебели для дома. Amari – это толстые панели из черненого шпона дуба, четкие геометрические линии, внушительный и эксклюзивный вид. Линию Balance представляет элегантный обеденный стол, который с легкостью можно разложить для приема гостей. Под двумя его столешницами скрыта удлиняющая вставка из матовой стали. Раздвиньте столешницы в стороны – и можно начинать накрывать стол на восьмерых самых близких людей.

В фирменных магазинах и студиях BoConcept можно не только приобрести мебель, но и получить профессиональную консультацию по дизайну интерьера. www.boconcept.ru

Парламентские кушанья

Водке «Парламент» в 2009 году исполняется 10 лет. Юбилейные начинания и мероприятия Группы компаний «Парламент» будут проходить под единым девизом «10 лет выдержки». Осенью она открыла новую производственную линию и осуществила рестайлинг водки «Парламент». Упаковка стала более стильной, заметной и привлекательной. Постройнела и сама бутылка, визуально подчеркнуты ее легкость и прозрачность. Обновлены шрифты, стал более четким и крупным логотип. Знаменитый стикер «Очищено молоком» теперь является единой частью этикетки. К 2010 году «Парламент» планирует занять первое место в российском сегменте «дорогой» водки.



К вам «Мадам Му»

Среди более чем двадцати пяти наименований натуральных молочных продуктов от компании «Мадам Му» появилось новое – ацидофилин. Напиток имеет мягкий кисломолочный вкус и запах, прекрасно усваивается организмом, повышает иммунитет, улучшает микрофлору кишечника. Его рекомендуется пить при длительном приеме антибиотиков, при хронических заболеваниях кишечника. Доставку ацидофилина и других молочных продуктов от «Мадам Му» можно заказать на сайте компании www.madam-mu.ru или по телефону.



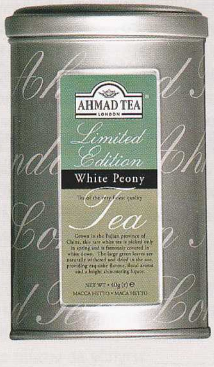


Мастерство не проешь

Компания TUPPERWARE объявляет новогодние каникулы временем кулинарных экспериментов и обещает порадовать всех жителей России замечательным сюрпризом. С 30 декабря по 13 января 2009 года каждый желающий может пригласить домой консультанта компании, который наглядно продемонстрирует, как посуда TUPPERWARE помогает легко и быстро приготовить множество вкусных блюд. Он приготовит настоящее праздничное угощение! Подробности на сайте компании www.tupperware.ru.

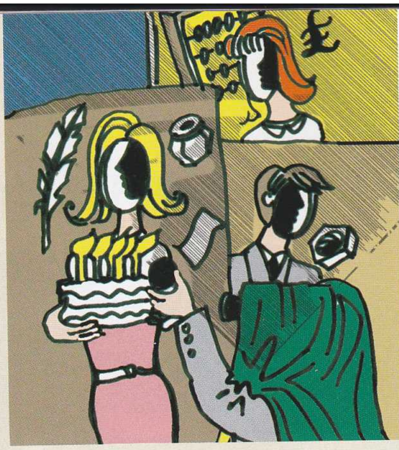
Чайное открытие

В начале следующего года в продаже появится новый сорт чая от Ahmad Tea. Это – «Белый пион» из коллекции Limited Edition. Этот редкий белый чай выращивается только в китайской провинции Фуцзянь и собирается ранней весной. Особую изысканность и аристократизм этому сорту чая придают его листочки, покрытые нежными серебристыми ворсинками, они напоминают лепестки цветка. Собранный урожай крупных зеленых листьев просушивают вручную, на открытом воздухе под солнцем, что позволяет сохранить изысканный вкус «Белого пиона». Его нужно заваривать по всем правилам: в керамическом чайнике, не слишком горячей водой – и непременно дать настояться несколько минут. Настоящие знатоки по достоинству оценят этот уникальный чай.



В электронном почтовом ящике orlinkova@phbp.ru всегда найдется что-нибудь, что порадует редакцию «Гастронома». Например, вы нас часто хвалите и редко ругаете. Отдельное спасибо Алене Кузнецовой из Новосибирска, которая написала совсем уж прекрасное: «Очень прошу сделать рубрику о коллективе и авторах вашего издания. Ведь люди, которые пишут статьи, – интереснейшие личности. Они высочайшие профессионалы кулинарного дела, блестяще владеют русским языком, великолепные рассказчики и, конечно, эрудиты! Какое они получили образование и где, как пришли в журнал и как выглядят? Не сочтите за излишнее любопытство: хотелось бы узнать, какие детки у ваших авторов и вот, например, что готовила звезда публикаций вчера дома на ужин? Только честно (чтобы не получилось, как у одной популярной телеведущей: «…пришла домой, холодильник пустой, будем выкручиваться из того, что завалялось!» А «завалялись» пармская ветчина, семга и т.д.).»

Дорогая Алена, пытаясь ответить на ваше письмо, мы пришли в изумление. Оказывается, кого только среди нас нет! Главный редактор – историк-востоковед, редакторы – филологи, обозреватели – инженер-



системотехник и поэт, руководитель отдела спецпроектов – железнодорожник. Наши постоянные авторы тоже не подвели: Сергей Синельников – геолог с 30-летним стажем, Владислав Волков – опытный юрист, Алексей Дмитриев – индолог и славист. И только два сотрудника редакции с журфака (а также весь рекламный отдел). Ну и еще корректоры – корректоры и повара – повара (один со вторым экономическим образованием). Если мы к этому тексту приложим фотографии, да еще с детками, то места на рецепты не останется. Но мы вам обещаем сделать материал такого рода на нашем интернет-портале gastronom.ru. Или спецвыпуск к 10-летию журнала.



Это, наверное, очень наивный вопрос для такого уважаемого гастрономического журнала, но больше задать его некому. Как правильно пожарить омлет? У нас все время получается какая-то ерунда – то недожаренная, то пересушенная. А мы недавно поженились и оба так любим омлеты!
Курешовы

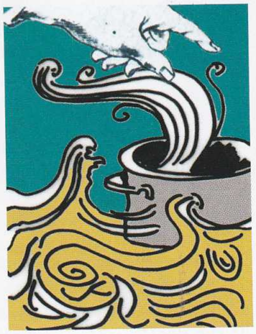
Вопрос у вас очень по делу. Вы удивитесь, но многие серьезные повара вкусный омлет жарить не умеют. Давайте рассмотрим вариант классического французского омлета. На одного человека (а омлет жарят на одного человека, а потом на второго и так далее – так вкуснее и ненамного дольше) возьмите 2 яйца и по 1/2 ч. л. растительного и сливочного масла. Подогрейте тарелки. Взболтайте вилкой яйца – чтобы соединились белок и желток. Поставьте сковородку на сильный огонь и дайте ей хорошо прогреться – это займет пару минут. Добавьте масло и поверните сковородку так, чтобы масло распределилось по всей поверхности. Когда масло начнет пениться, влейте яйца. Наклоняя сковородку, дайте яйцам растечься ровным слоем и поставьте на огонь. Посолите и поперчите. Пусть жарятся, а вы наблюдайте. Омлет будет готов, когда чуть влажной останется только середина. Наклоните сковородку так, чтобы омлет чуть съехал с нее (следите, чтобы не убежал!) и сложите его пополам. Подавайте немедленно – положив внутрь мягкий или тертый сыр, зелень или обжаренные овощи. Делая омлет с молоком, отмеряйте его яичными скорлупками. Сколько у вас скорлупок – столько и нужно молока (2 яйца – 4 скорлупки).



Я люблю мед и обычно покупаю гречишный или разнотравье. А вот из чего получается падевый мед? Недавно впервые увидела его на ярмарке.
Наташа Пескова

Падевый мед чаще всего появляется в «неурожайные» годы. Если пчелам недостаточно цветов, они собирают так называемую «падь» – сок, выделяемый листьями и стеблями или тлей. Падевый мед значительно менее ценный и ароматный, он низкого качества и быстрее скисает. Достоинство у него одно – низкая цена. Если вы его купили, держите в холодильнике и используйте там, где мед нужно нагревать – в выпечке или как основу для варенья, его не жалко.

В рецепте в Интернете встретилось «100 г харусаме». Что это такое?
Нана Вангезян



Харусаме – это японская тонкая и прозрачная лапша, которую делают из картофельного, рисового или бобового крахмала. Харусаме может быть круглой или плоской, длиной 10–12 см. Если лапша длинная, то обычно ее сворачивают в пучки. Перед употреблением харусаме замачивают в горячей воде до мягкости, от 5 до 15 минут, в зависимости от сорта. В суп ее кладут за пару минут до готовности. Для жареных блюд отваривают, 2–3 минуты. Для фритюра харусаме замачивать не нужно.

иллюстрации: Дмитрий Жаров



ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Продолжается редакционная подписка на 2009 год.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009г. для новых подписчиков – 1080,00 руб.
Стоимость льготной годовой подписки на 2009г. для подписчиков прошлых лет –990,00 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 90,00 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – 10,00 $
Для остальных стран – 14,00 $

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009г. для новых подписчиков – 1080,00 руб.
Стоимость льготной годовой подписки на 2009г. для подписчиков прошлых лет – 990,00 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 90,00 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – 8,50 $
Для остальных стран – 11,00 $

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009г. для новых подписчиков – 1080,00 руб.
Стоимость льготной годовой подписки на 2009г. для подписчиков прошлых лет –990,00 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 90,00 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – 10,00 $
Для остальных стран –14,00 $

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009г. для новых подписчиков – 780,00 руб.
Стоимость льготной годовой подписки на 2009г. для подписчиков прошлых лет – 715,00 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 65,00 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – 8,00 $
Для остальных стран – 10,50 $

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009г. для новых подписчиков – 1080,00 руб.
Стоимость льготной годовой подписки на 2009г. для подписчиков прошлых лет –990,00 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 90,00 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – 10,00 $
Для остальных стран – 14,00 $

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44140, 44141
Школа гастронома – 83273, 84584
Коллекция рецептов – 45732, 36979
Садовник – 46505, 20218
Ручная работа – 18131, 18546

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 12598, 99378
Школа гастронома – 12599, 11308
Коллекция рецептов – 24651, 79159
Садовник – 63427, 24324
Ручная работа – 12439, 24323

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060 (Москва),
(495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»:
каталог «Белпочта», г. Минск,
тел.: (017) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев,
тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, Россия,
тел.: (495) 214-5162, (3432) 75-6274

Для оформления редакционной подписки

1. Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2. Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3. В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4. В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5. Отправьте копию оплаченной квитанции
по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108),
по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
или e-mail: podpiska@phbp.ru

Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку оплаченных журналов

* Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала
* Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней
* В цену подписки не включена комиссия Сбербанка
* Стоимость доставки включена в стоимость журнала

- На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера.

Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

- Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: podpiska@idvz.ru
- Подписка на журналы в других странах:

Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США:
Beneficiary: LLC "Bonnier Publications"
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808
или евро:
Beneficiary: LLC "Bonnier Publications"
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702978638041019808
Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 КПП 773301001

Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810438040019808 в Сбербанк России ОАО г. Москва
Тверское ОСБ №7982

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Сумма платежа ________________ руб. _______ коп.
Сумма платы за услуги __________ руб. _______ коп.
Итого: ________________________ руб. _______ коп.

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 КПП 773301001

Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810438040019808 в Сбербанк России ОАО г. Москва
Тверское ОСБ №7982

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Сумма платежа ________________ руб. _______ коп.
Сумма платы за услуги __________ руб. _______ коп.
Итого: ________________________ руб. _______ коп.

Кассир



текст: Сергей Синельников; фото: ©Fotobank.com/Stock Food

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200 г.

(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200 г.

(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

Казмаг – тонкая лепешка из пресного яичного теста (как для лапши), которая используется для приготовления азербайджанского плова. Ею выстилают дно и стенки казана, во-первых, для предохранения полусваренного риса от подгорания, а во-вторых, для создания особой хрусткой корочки тестяно-рисового гарнира. Казмаг смазывают растопленным маслом, нарезают на сегменты или разламывают на кусочки и кладут поверх готового риса, а при подаче к молочным, сладким и куриным пловам посыпают еще сахаром и корицей. Иногда казмаг делают из тонкого лаваша, кружков картофеля и риса, смешанного со взбитым яйцом, и даже из тонких ломтиков овощей, например, тыквы.

Казы – конская колбаса, распространенная в кухне казахов и узбеков. Для изготовления казы используется мясо специально откормленных лошадей и жеребят, к тому же лишь определенные части туши: грудинка, пашина, верхняя часть задней ноги. Мясо нарезают довольно крупными полосками, натирают солью, молотым черным перцем, ажгоном или кумином (зирой) и выдерживают в холодном месте 1–2 дня. Затем мясо и сало укладывают в подготовленные кишки (лучшими считаются куски толстого кишечника, обильно покрытые жиром). Если казы предназначаются для вяления, то пропорция мяса и сала 2:1, если для копчения или варки – 3:1. У казахов казы традиционно делается с чесноком, узбеки предпочитают в качестве приправы соль и зиру. Чаще всего казы заготавливают впрок: сначала вывешивают на неделю на солнце и ветер (зимой кладут на такое же время в снег), а после этого 2–3 месяца вялят в прохладном темном хорошо проветриваемом помещении. Казы используют для приготовления бешбармака, лагмана, нарына, плова и употребляют как в горячем, так и в холодном виде. Подобный вид конской колбасы (без ажгона или кумина) есть и у татар, которые называют ее «казылык» или «кызылык». Весной она заменяла мясо: из нее варили суп или просто ели с хлебом.

Казулька (казюлька) – северорусское (ярославское, костромское, вологодское) название большой творожной ватрушки величиной с тарелку.

Следующий номер выйдет 19 января

Где купить

Продукты и напитки

Крекеры восточные «Васаби-Сезам»
Алтуфьевское ш., 22б,
тел.: 234-7206,
ул. Кировоградская, 13,
тел.: 315-3301

Молочные продукты от «Мадам Му»
Круглосуточный телефон для заказов: 781-2090
и на сайте
www.madam-mu.ru

Мясные деликатесы от ТД «Рублевский»
Заказ по телефону: 448-5239,
www.rublevskiy.ru

Посуда и аксессуары

Книги по кулинарии
Интернет-магазин «Болеро»,
тел.: 729-5868,
www.bolero.ru

Посуда Tupperware
единый справочный
тел.: 8-800-200-6000,
www.tupperware.ru

Где побывать

BoConcept, мебельные салоны
Украинский бул., 6,
тел.: 8-499-243-2220,
Шмитовский пр., 16, стр. 2,
тел.: 645-5955,
Мичуринский пр-т, 5,
тел.: 969-2126,
ТК «Гранд» в Бутаково,
левое крыло, 4, 3-й эт.,
тел.: 505-3242,
ТК «Три кита»,
Можайское ш., 71, 3-й эт.,
секция 2/2,
тел.: 780-3718,
www.boconcept.ru

DeLUXE, магазин
ул. Б. Грузинская, 42,
тел.: 967-9460

Deshoulieres, салон-магазин
Кутузовский пр-т, 9

Бюро по грушам США
www.usapears.com,
www.usapears.ru

«Императорский фарфор», салон-магазин
Кутузовский пр-т, 9,
тел.: (499) 243-7501, 740-2516

«Рыцарский клуб», ресторан
ул. Косыгина, 28,
смотровая площадка МГУ,
тел.: 930-0726

Не до дна

Мелкие бытовые неприятности, такие как утонувшая в банке с вареньем ложка или скрывшийся в супе половник, случаются часто, не правда ли? Дизайнеры живут подобными мелочами. И легко их устраняют

Идея создания непотопляемых столовых приборов вообще и половника в частности принадлежит Сеонгйонгу Ли (Seongyong Lee), британскому дизайнеру корейского происхождения. Однажды Сеонгйонг занимался самым тривиальным делом – мыл посуду. Нужно заметить, что посуда в Англии моется следующим образом: в раковину наливается горячая мыльная вода, грязные чашки-тарелки отмокают в ней некоторое время и затем ополаскиваются. Дизайнер мучительно пытался выловить из раковины вилки и подумал: «Хорошо, если бы приборы не тонули!» Технически воплотить идею оказалось нетрудно – понадобился лишь небольшой поплавок, полный воздуха.

